

# NOIRS & BLANCS Autolyse

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et *s'autolysent* : elles libèrent des molécules qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

## Terroir

Côte de Sézanne

Exposition : sud-est

Sol : argile et craie

Âge moyen de la vigne : 45 ans

## Assemblage

86% Pinot Noir

14% Chardonnay

Dont 12% de vins de réserve

## Vinification

Base 2008, tirage en juin 2009

Fermentation en cuve inox

Fermentation malolactique réalisée

## Vieillessement

14 années

## Dosage

8g/l Brut

