

DOUBLE 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

100% Chardonnay

Vinification

Vendange 2010, Tirage en Mai 2011,
Fermentation alcoolique en fût de chêne,
Fermentation malolactique totale.

Vieillessement

11 années

Dosage

5 g/l Brut

