

BLANC DE 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

100% Chardonnay

Dont 12% de vins de réserve

Vinification

Base 2009, tirage en mai 2010

Fermentation en cuve inox et barrique en chêne

Fermentation malolactique réalisée

Vieillissement

12 années

Dosage

7g/l Brut

