

# 2009

Millésime



L'expression de la Côte de Sézanne sur une année unique des cuvées à large majorité de Chardonnay, complétées par quelques gouttes de Pinot Noir et vieillies en cave près d'une décennie.

L'automne fut particulièrement doux mais l'hiver assez rude.  
Le printemps 2009 est idéal et la vendange sera chaude.

#### Terroir

Exposition Sud-Est  
Sol : Argile et Craie  
Âge moyen de la vigne :  
40 ans

#### Assemblage

93% Chardonnay,  
7% Pinot Noir,  
Millésime 2009

#### Vinification

Fermentation alcoolique  
en cuve inox,  
Fermentation malo-  
lactique réalisée,  
Tirage en Mars 2010

#### Vieillessement

156 mois sur  
lies.

#### Dosage

Extra-Brut 5 g/l