

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