

# NON DOSÉ

## ASSEMBLAGE

- 35% Pinot Noir, 35% Meunier, 30% Chardonnay
- 40% de vins de réserve (Assemblages des précédentes récoltes entre elles selon une méthode Soléra)

## TERROIR

- 35 parcelles situées sur les terroirs de Chamery, Vrigny and Coulommès la Montagne classés premier cru
- type de sols : sables siliceux, limons et argiles calcaires
- Age moyen des vignes :30 ans

## VINIFICATION

- Récolte manuelle, pressurage dans les 4 heures
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en cuves inox (75%), cuve béton (20%) et barriques de 228L (5%)
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée.
- Elevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites
- Vieillessement en bouteille de 5 ans
- Dosage: 0 g/l

## TYPICITÉ

L'expression du style maison, à l'équilibre entre fraîcheur et maturité; les différentes minéralités argilo-sabloneuses se fondent en un ensemble à la fois structuré, élégant et vif. Premier nez sur des notes de pamplemousse et fruits blancs; l'attaque franche amène vers un milieu de bouche d'un beau volume, dominé par la vinosité et le fruité des pinots; la finale se prolonge sur une belle sensation minérale et les notes de pain grillé et d'épice des vins de réserve.

## ACCORDS METS&VIN

En apéritif, avec des fruits de mers, Carpaccio de poissons ou avec des sushis.

