

SPECIALE

Millésime 2013

FLACONNAGE



75cl

Alcool (° GL)	12,7
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,9
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	59
pH	2,99
Fermentation malo lactique	Partielle

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	50% Chardonnay 50% Pinot Noir dont 30% sans FML
Dosage :	7g/L
Base récolte :	Millésime 2013
Tirage :	2014

NOTES DE DEGUSTATION



Or jaune et limpide



Notes crémeuses d'amandes grillées, d'abricot et de citron confit



Attaque soyeuse, toute en finesse par l'apport du Chardonnay, puis une bouche pleine de rondeur amenant le gourmand des Grands Crus de Pinot Noir. Une subtile persistance en finale.



Viandes Rouges, Poissons en sauce

SOUVENANCE



L'année 2013 est globalement très fraîche. Ce froid se ressent particulièrement sur les 6 premiers mois de l'année, avec des chutes de neige fréquentes. Mais le débourrement tardif de la vigne l'a mis à l'abri des gelées de printemps. L'été fut chaud, très ensoleillé mais aussi très orageux. La vendange a démarré début octobre.

2013 - « Vendange tardive, vendange qualitative »

Entre cœur et corps