



SPECIALE Millésime 2012

FLACONNAGE



75cl

Alcool (° GL)	12,6
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,8
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	60
pH	3,05
Fermentation malo lactique	Partielle

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	39% Chardonnay 61% Pinot Noir dont 25% sans FML
Dosage :	7g/L
Base récolte :	Millésime 2012
Tirage :	2013

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



Ce millésime tient quasiment du miracle étant donné les conditions climatiques qui paraissaient guère à l'élaboration d'un grand millésime. En effet, le froid fût vif en hiver et long jusqu'en avril. De belles journées ensoleillées et équilibrées permirent une parfaite maturité des raisins. La vendange a eu lieu après mi-septembre.

2012 - « Petit » pour le volume et « Grand » pour la qualité

Gourmandise et élégance, pour la mise en valeur d'un millésime d'exception.