

Gamme

## ALLIANCES

N°16



Découvrez mon 16e assemblage, fruit de mes 68 parcelles, composé de 40% de vins de réserve. Un champagne frais, équilibré et généreux.

### TERROIRS - ASSEMBLAGE

Terroirs de Fossoy - Vertus - Villeneuve - Troissy - Gland - Mont-Saint-Père.

Viticulture durable (HVE3 et VDC)

Assemblage de 60% de Pinot Meunier, 20% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir et incluant 40% de vins de réserve des trois années précédentes.

### ÉLABORATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et foudres de 35 hl.

Fermentation malo-lactique.

Vendanges base 2015. Mise en cave 2016. Elevage 36 mois.

Dégorgement: voir date sur l'étiquette.

Dosage : 6,5 g/l.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Une jolie mousse vivace avec une belle persistance. Robe d'un bel or brillant, à la limpidité parfaite.

Nez : Élégant et délicat, Alliances n°16 s'ouvre sur des notes de fruits jaunes dorés. Des parfums légèrement toastés apparaissent en finale.

Palais : Belle attaque franche. La bouche révèle une élégante maturité. La finale est équilibrée et se termine sur une touche d'agrumes confits.