

CUVÉE AS.3

Ma première cuvée se distingue par sa fraîcheur et son fruité intense. Expressive et généreuse, elle est parfaite pour l'apéritif, avec une majorité de pinots qui lui apporte puissance et caractère.



CÉPAGES :

55 % Pinot Meunier - 30 % Chardonnay - 15 % Pinot Noir



DESCRIPTIF DE LA CUVÉE :

50 % de vin de réserve (2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2014)

Vinification : cuve inox

Fermentation Malo Lactique



ARÔMES :

- **Fruits jaunes** : abricot, pêche, poire.
- **Fruits blancs** : pomme, poire, raisin blanc.
- **Notes florales** : jasmin, fleurs blanches.
- **Agrumes** : zestes de citron, pamplemousse.
- **Légèrement beurré** : notes de crème, pain grillé, brioche dorée, avec une texture veloutée qui apporte une belle rondeur en bouche.

FINALE :

Tendue, franche, ciselée.



ACCORDS METS ET VINS :

- **Apéritif** : Canapés au saumon fumé avec crème fraîche et aneth.
- **Poisson** : Filet de dorade au four avec des herbes.
- **Fromage** : Plateau de fromages : chèvre, brie, comté.
- **Viande blanche** : Blanc de poulet rôti aux herbes de Provence.

Année

2020

Dosage

5 g/L



Garde

4 ans

Cave

8 à 10°C

Service

10 à 12°C