

# CUVÉE AS.3

La cuvée AS.3 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 :

50 % Pinot Meunier • 30 % Chardonnay • 20 % Pinot Noir



## DESCRIPTIF DE LA CUVÉE :

50 % de vin de réserve

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.
- **Légerement 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