

DECEM 2004

EXTRA-BRUT
L'ÉVEIL DU VIN PAR LE MILLÉSIME

Une cuvée confidentielle qui dormait dans nos caves. L'expression d'une année rigoureuse et dynamique. Cette cuvée est un assemblage de 50% Meunier et 50% Chardonnay issus de notre terroir de la Vallée de la Marne.

Nez : Expressif et fruité, le Meunier se révèle par des arômes de fruits à noyau tels que la prune et la pêche blanche, combinés à la fraîcheur citronnée du Chardonnay.

Bouche : Attaque ample avec une texture crémeuse, évoluant vers des saveurs de pommes mûres et de poire, enrichies par des nuances briochées et grillées. Belle minéralité en finale, équilibrée et longue, avec une légère tension apportée par le Chardonnay.

Accords mets & vins : Sublime avec une volaille en sauce crémeuse, un filet de bar grillé, ou un risotto aux champignons. Idéal également pour accompagner des coquilles Saint-Jacques poêlées, un carpaccio de truffes, ou encore des langoustines au beurre citronné.

MILLÉSIME 2004	TERROIR Argile de la Vallée de la Marne	MATURATION 16 ans
CÉPAGES **50% Meunier** **50% Chardonnay**	DOSAGE 1.5g/L Liqueur 2004	DECEM deux décénies de vieillissement