

DECEM 2005

EXTRA-BRUT
L'ÉVEIL DU VIN PAR LE MILLÉSIME

Une cuvée confidentielle qui dormait dans nos caves. L'expression d'un millésime ensoleillé et mature. Cette cuvée est un assemblage de 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir issus de notre terroir de la Vallée de la Marne.

Nez : Un bouquet joliment mûr de pêche jaune cuite, de fruits secs et de brioche, suivi d'une pointe de vanille.

Bouche : Une attaque ample, suivie d'un fruit frais et délicieux, terminant sur des notes complexes d'épices douces.

Accords mets & vins : Il peut s'accompagner d'une volaille pochée au vin jaune ou bien d'un crabe à l'estragon, pamplemousse et burrata crémeuse ainsi que d'un bœuf poêlé, polenta au parmesan et beurre noisette.

MILLÉSIME 2005	TERROIR Argile de la Vallée de la Marne	MATURATION 15 ans
CÉPAGES 50% Pinot Noir 50% Chardonnay	DOSAGE 1.5g/L Liqueur 2004	DECEM deux décénies de vieillissement