

DECEM 2006

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% Meunier et 50% Chardonnay issus de notre terroir de la Vallée de la Marne.

Nez : Arômes complexes mariant notes de fruits mûrs, de brioche, d'amande grillée et une subtile touche minérale.

Bouche : Attaque fraîche et vive, suivie d'une belle rondeur légèrement épicée, avec une longue finale saline et élégante.

Accords mets & vins : Il s'accordera parfaitement avec des Saint-Jacques, homard, poissons nobles, volaille à la crème ou encore un Comté affiné.

MILLÉSIME 2006	TERROIR Argile de la Vallée de la Marne	MATURATION 15 ans
CÉPAGES 50% Meunier 50% Chardonnay	DOSAGE 1 g/L Liqueur 2004	DECEM deux décénies de vieillissement