

DEMI-SEC 1^{ER} CRU

80 % Pinot noir
15 % Chardonnay
5 % Pinot meunier



Dosage : 35g/l
Production : 2 000 bouteilles
Tirage : Avril 2014

Le Demi-Sec 1^{er} Cru est basé sur le même assemblage que le Brut 1^{er} Cru, reflet de l'encépagement de notre vignoble, à forte dominante Pinot noir. Pour ce tirage, il se compose de 50% de vin de 2013, complété par 50% de vins de réserve, conservés en cuve thermo-régulées ou en fûts de chêne de 300 litres (15% de 2012, 20% de 2011, 15% de Soléra depuis 2010).

Cette cuvée se distingue néanmoins par son dosage supérieur en liqueur d'expédition, toujours élaborée à partir de nos vins de réserve. Comme depuis de nombreuses générations, nous nous efforçons d'intervenir le moins possible sur nos vins, sûrs de la qualité de nos raisins. Plusieurs mois de repos après dégorgement sont ensuite nécessaires au vin pour assimiler cet apport en sucre et retrouver une harmonie aromatique et gustative. Grâce à ce dosage original, notre assemblage sans année prouve son incroyable polyvalence et sa capacité à s'adapter à toutes les situations.

Les trains de bulles sont d'une grande finesse et le cordon de mousse est fourni, crémeux.

Les arômes se révèlent gourmands avec des notes de fruits blancs et de vanille qui tendent vers la pâtisserie. La bouche est souple et ronde, d'une belle onctuosité, mais justement équilibrée par une pointe de fraîcheur en final. Le Demi-Sec 1er Cru se transforme en vin de repas. Il accompagnera idéalement une tartine de chèvre chaud au miel ou clôturera le dîner, se mariant parfaitement avec un dessert léger.

Disponible en bouteille 0.75 L