



NOMINÉ - RENARD

CHAMPAGNE

SPECIAL CLUB 2016

Assemblage

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir & 25% Meunier
Millésime 2016, seulement les meilleures années sont dédiées à notre cuvée «Spécial Club»
Chardonnay provenant d'Etoges et d'Allemant
Pinot Noir de Villevenard et Broys
Meunier 100% de **Villevenard**

Sols

Argilo-calcaire

Vignes

Agées de 30 ans
La conduite traditionnelle et durable du vignoble et la recherche constante du respect de l'environnement est le faire-valoir naturel de la qualité des vins, l'expression du terroir

Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

Vieillessement en cave

60 mois sur lies

Dosage

6.5 g/L

Notes de dégustation

Un vin avec un beau potentiel de garde. Avec lui, l'été s'invite chez vous, avec ses notes de figue fraîche, de blé et de jus de pêche.
En bouche, ses bulles onctueuses vous combleront, avec une belle longueur pour finir sur une note légèrement saline.

Accords mets/Vins

Ce millésime sera apprécié avec des huitres ou bien avec un risotto de volaille.

