



NOMINÉ - RENARD

CHAMPAGNE

2016 « édition limitée »

Assemblage

1/3 Chardonnay,
1/3 Pinot Noir
1/3 Pinot Meunier

Assemblage réalisé en cuve Inox directement lors de la Vendange 2016
Cru 100% Villevenard, village situé au cœur des *Coteaux du Petit Morin*

Sols

Argilo-calcaire et silices

Vignes

Agées de 20 à 45 ans, notre Domaine est certifié HVE (viticulture respectueuse de l'environnement, enherbement et apports nutritifs naturels, travail mécanique des sols), notre souhait étant de toujours donner aux vins le reflet qualitatif du terroir

Vinification

Pas de fermentation malolactique.
Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

Vieillessement

Mise en cave : 04 Mai 2017
5 ans 1/2 sur lies (dégorgement 14 Oct. 2022)

Dosage

7.2 g/l

Dégustation

Sa robe est teintée d'un or jaune soutenu avec des reflets jaune vif.
Le premier nez évoque le pamplemousse, le pain brioché et les fruits secs, mais également la poire confite et quelques épices.
En bouche, les fruits acidulés accompagnent les arômes miellés et grillés.
Belle longueur en bouche

Accords Mets/Vins

Cette cuvée équilibrée et élégante accompagnera un carrelet en croute d'amandes broyées ou un foie gras pané à la noisette.

