NOMINÉ - RENARD

CHAMPAGNE

« La Cabane » édition limitée

## *Assemblage*

85% Pinot BLANC,
15% CHARDONNAY
Mono parcellaire
Millésime 2023
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

## *Vieillissement*

Mise en cave : 10 Avril 2024
Dégorgement 23 Juin 2026

## *Dosage*

3. 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 aromes 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.




