

AGAPANE Brut



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	80% de cuvée, 20% de taille
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	59% Pinot Meunier, 41% Pinot Noir
Assemblage années	57% de 2016, 43% de 2017
Tirage	Janvier 2018
Vieillessement	24 à 36 mois de bouteille
Production	26 200 bouteilles
Dosage	8.9g/L

AGAPANE Brut



DEGUSTATION

Oeil : Jaune pâle, cordon de mousse généreux

Nez : Le premier nez exprime une belle maturité avec des arômes de fruits secs. A l'aération, des notes de fruits confits et de miel se révèlent.

Bouche : Une attaque douce et soyeuse laisse place aux fruits confits accompagnés d'une note de mirabelle

Accord mets et vins : apéritif, salade vigneronne, buffet froid, terrine de lapin, chaource, brie de Meaux.

Le plat : coquilles St Jacques rôties, beurre blanc et purée de butternut.

RECOMPENSES



Wine enthusiast : 89/100



Gilbert et Gaillard – Médaille d'Or