

AGAPANE Brut



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	80% de cuvée, 20% de taille
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	66% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir
Assemblage années	50% de 2015, 40% de 2014
Tirage	Janvier 2016
Vieillessement	18 à 30 mois de bouteille
Production	29 000 bouteilles
Dosage	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 : Apéritifs, plats léger, grillades

RECOMPENSES



Wine enthusiast 87/100