

## ORIANE



### FICHE TECHNIQUE

<b>Pressurage</b>	Cuvée pure
<b>Fermentation</b>	Cuve inox
<b>Assemblage cépages</b>	38% Chardonnay, 62% Pinot Noir
<b>Assemblage années</b>	59% de 2017, 41% de 2016
<b>Tirage</b>	Janvier 2018
<b>Vieillessement</b>	minimum 30 mois de bouteille
<b>Production</b>	8 000 bouteilles
<b>Dosage</b>	8 g/L

## ORIANE



### DEGUSTATION

**Oeil :** L'effervescence est active et les bulles d'une grande finesse. La robe, or pâle, s'accompagne de limpidité et brillance.

**Nez :** Son nez exprime un assemblage de pomme reinette, d'abricot Bergeron, de fruits secs et d'amande douce, ce qui lui confère une complexité aromatique.

**Bouche :** La mâche en bouche impose une touche tactile à la belle minéralité et à la fraîcheur salivante.

**Accord mets et vins :** apéritif, buffet, salade de poisson, pressé de légumes.

**Le plat :** salade mesclun à l'huile de sésame, chèvre frais et pignons de pin.

### RECOMPENSES



Le Point *Spécial Vins*



Gault et Millau



Gilbert et Gaillard



Wine enthusiast 91 /100



Glass Of Bubbly - Médaille d'Or



Finaliste des jeunes Talents du Champagne



Guide Hachette des Vins – 1 étoile