

LES SECRETS D'ANDRE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cœur de cuvée
Fermentations	100% fût de chêne
Fermentations malo-lactique	effectuée à 50%
Assemblage cépages	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Assemblage années	100% de 2011
Tirage	sous liège et agrafe en aout 2013
Vieillessement	2 ans en fût de chêne
Production	645 bouteilles
Dosage	4 g/L
Spécificités	bouteilles gravées et numérotées

LES SECRETS D'ANDRÉ



Oeil : La robe offre des reflets jaunes paille avec une effervescence fine et abondante.

Nez : Au nez, de subtiles notes de toastées s'offrent à nous.

Bouche : Les notes Emphyreumatiques se confirment en bouche. Elles viennent enrobées des saveurs raffinées et élégantes.

Accord mets et vins :

RECOMPENSES



Decanter 2017 Silver médal



Wine enthusiast 2018 92/100