

## LES SECRETS D'ANDRE



### FICHE TECHNIQUE

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

## 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