

## AGAPANE Brut



### FICHE TECHNIQUE

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