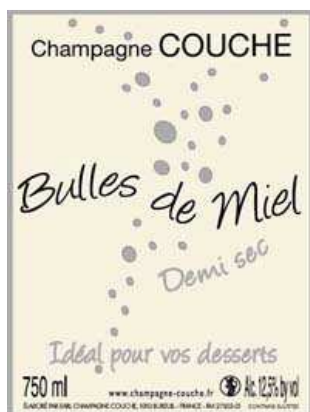


<b>Assemblage</b>	70% Pinot Noir – 30% Chardonnay
<b>Vignobles</b>	Buxeuil – Montgueux (Côte des Bar)
<b>Vendanges</b>	2000 - 2001 – 2002 - 2003
<b>Elaboration</b>	Vinification en cuve et en fûts Vieillessement de 6 ans dans nos caves
<b>Conditionnement</b>	Bouteille 0,75 L



Sa douceur miellée associée à sa finale tout en agrumes en font un champagne exceptionnel : « enfin un vrai demi-sec ! ». Un champagne qui bousculera vos habitudes gastronomiques.

« Une finale cristalline faisant oublier le dosage. Un exemple ! » **Geoffrey Orban**

« Un vin de dessert par excellence » **Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde**

« Le caractère minéral du vin équilibre avec élégance le dosage de 36g/l. Douceur et vivacité sont ici réunies dans un style peu courant et fort séduisant. » **François Morel, Etoile – Le magazine du guide Michelin.**



- « Cuisinez comme un chef » - N° 16 - Hiver 2009/2010.
- Sélection du « Guide Hachette des Vins 2010 »
- « Sommeliers International » - N° 128 - décembre 2009

