



# *Cuvée Millésime 2010*

**Brut  
Premier Cru**



Cépage : Pinot Noir 50 % et Chardonnay 50 %

Assemblage de la vendange 2010 mis en cave le 12 avril 2011.

Dégorgement : 2020

Cru : Premier cru Jouy-Lès-Reims

Dosage : Brut 5.6 g/L

Temps de garde (si bonnes conditions) : 4-5 ans

## Note de Dégustation :

Œil : Une robe aux reflets jaunes pale accompagnée de bulles fines et d'une mousse abondante.

Nez : Nez intense qui se développe sur des arômes d'acacia et de viennoiseries.

Bouche : Bouche tonique laissant apparaître des notes épicées, vanillées.

Accompagnement : Peut se déguster en apéritif, avec des fromages gouteux persillés ou un saumon sauce hollandaise.

Données techniques au 01/08/2021