



SOLERA

19 millésimes assemblés successivement selon le principe de la soléra.

Cet assemblage « anti-millésimé », donne la vision intemporelle de notre terroir.

Cépages :

50% Pinot Noir / 50% Chardonnay

Vinification :

Fermentation en fûts de chêne français ; levures indigènes -
Elevage en foudre en chêne français, de 75hl

Terroir :

Premier Cru Mareuil sur Aÿ

Assemblage :

1997 à 2015

Mise en bouteille :

Avril 2017

Dosage :

Extra-brut 2g/l

Références :

Guide de la Revue des meilleurs Vin de France 2021 : * 92/100

Gault&Millau : 17/20

WineFront TWF : 97 pts

Winespectator : 92/100

Richard Juhlin : 80/100

Disponibilité :

Janvier 2021

Conseil : déboucher 30 min avant dégustation ou carafier