

SUBLIME MILLESIME 2015

GRAND CRU

Cuvée élaborée qu'en présence d'une grande année, lorsque la nature est généreuse.

Assemblage :

100 % Chardonnay

Millésime : 2015

Dont 15% Vins sans fermentation Malolactique

Tirage : 2016

Dosage en sucre : 8 g/L

Descriptif :

Robe limpide d'un jaune pâle aux reflets argentés.

Nez subtil sur les fleurs blanches, l'amande, l'orange et l'abricot. Notes beurrées et un léger toasté. Aromatique qui s'intensifiera avec le temps, encore un peu sur la retenue.

Attaque franche et bouche bin équilibrée. S'ouvre sur des agrumes gourmands (clémentines, oranges) et un très léger fond de vanille rappelant la délicatesse du nez. Trame acide soutenue qui offre une belle longueur.

A déguster sur des crustacés, coquillages ou poissons de mer. Légumes de printemps croquants sautés à la fleur de sel.

2015, en effet, un été chaud, sec et ensoleillé, donc des conditions de maturation des raisins optimales. Et ensuite jusqu'à la cueillette, une alternance de fraîcheur et de pluie impressionnantes avec une temps sec. La vendange a eu lieu début septembre. Assurément, c'est une grande année ! et surtout exceptionnelle. Cela donne un vin de corps.