



## Cuvée du Fondateur

Une majorité de chardonnay compose cette cuvée.

Des arômes de fleurs et de fruits à chair blanche laissent place à une bouche légèrement minérale et fraîche, croquante de fruits.

Idéale à l'apéritif ou pour accompagner un plat de poisson !

- **Assemblage** : Pinot noir (25%), chardonnay (75%), dont 15% de vin de réserve vieilli en foudre.
- **Terroir** : Montagne de Reims Premier Cru
- **Viticulture** : Réduction des intrants, élimination des insecticides, Viticulture raisonnée, travail du sol
- **Vinification** : Vendanges manuelles, Fermentations en cuves inox, vieillissement cuves inox, cuves béton et foudres en chêne
- **Vieillessement** : Minimum 24 mois en cave avant dégorgement
- **Dosage** : 6 g de sucre par litre