



## Elodie

Chaque année nous sélectionnons les meilleurs vins de réserve vieillis en majorité en foudre de chêne pour élaborer cette cuvée signature.

Robe d'un or chatoyant. Nez plaisant de petits fruits rouges très pur. En bouche une attaque très franche, un style frais, vineux, fruité.

Une personnalité qui se prolonge longuement jusqu'en finale. Une cuvée très élaborée à ouvrir plutôt à table.

Élodie vous propose ce champagne délicat, qui vous séduira par ses arômes élégants et féminins. Belle récompense par Gilbert et Gaillard

- **Assemblage** : Vins de réserve composés à 100% de pinots noirs
- **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 foudres en chêne
- **Vieillissement** : Minimum 20 mois en cave avant dégorgement
- **Dosage** : non dosé, pas d'ajout de sucre au dégorgement