

LES OUBLIÉS

BRUT NATURE
BLANC DE BLANCS GRAND CRU
MILLÉSIME

Les Oubliés est une collection de champagnes exceptionnels précieusement gardées dans un caveau voûté sous 10m de craie.



CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 100% Chardonnay Grand Cru
- Terroirs : Avize, lieu dit "Les Maladries du Midi"
- Millésime actuel : 2009

ÉLABORATION

- Sélection d'un terroir
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : 15 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe jaune avec des reflets or pâle et vert reflétant le Chardonnay
- Nez frais et mature sur des arômes de fruits jaunes
- Bouche longue et élégante sur des notes briochées et d'agrumes (pamplemousse, orange sanguine...)

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille dans son coffret individuel
- Garde : 7 ans
- Accords : foie gras, mets cuisinés en sauce, comté (minimum 18 mois), gâteau aux noix avec une crème anglaise
- Servir à 6°C