

POÈME

BRUT NATURE
VINIFIÉ EN FÛTS DE CHÊNE

Poème est une collection de champagnes représentatifs d'années viticoles caractéristiques et exceptionnelles.



CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 60% Chardonnay Grand Cru, 20% Pinot Noir Grand Cru, 20% Meunier
- Terroirs : Avize, Bouzy, Ambonnay, Aÿ, Meunier de la Vallée de la Marne
- Millésime actuel : 2013

ÉLABORATION

- Fermentation et élevage sur lies en fûts de 205L
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange
- Ni filtré, ni collé
- Elevage en bouteille : 12 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe or, bulles très fines
- Nez gourmand et pâtissier avec des arômes de vanille, frangipane et fruits confit avec un léger fumé en finale
- Bouche équilibrée entre fraîcheur et rondeur sur des arômes de pommes confites, des touches de vanille et d'épices
- Belles longueur et tension

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille dans son étui individuel
- Garde : 5 à 7 ans
- Accords : volaille (poulet, chapon, pintade) à la crème, fromages à croûte fleurie (ex: Saint-Marcellin) ou à pâte pressée affinés (ex: Comté 18 mois min.), chocolat amer
- Servir à 8-10°C