

MILLESIME 2012



Fin, équilibré, rond

CÉPAGE

1/3 Pinot Meunier 1/3 Pinot Noir 1/3 Chardonnay

DESCRIPTION

Le Millésime 2012 est le fruit d'une seule et même grande année que fut l'année 2012. Beaucoup de rondeur et de souplesse, ainsi qu'une très grande fraîcheur en bouche.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Il se dégustera à l'apéritif en accompagnement de foie gras, petits fours chauds.
Sa présence à table sera également agréable avec des viandes blanches et des plats cuisinés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

6 G/L

Dosage

2012

Vieillessement en cave

6 MOIS

Repos après dégorgement

DISPONIBILITÉ

Bouteille

DISTINCTIONS

Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2020

