

DÉGUSTATION ? SECRÈTE

DS1C6

Cuvée des "MOF" '08



Millésime et caractéristiques

2008 est une année fraîche et venteuse avec des vents plutôt d'origine sud-ouest à sud-est se terminant par un mois de septembre ensoleillé pour parfaire la maturation.

La vendange de mi-septembre a offert une récolte saine de haute maturité, de grande richesse de texture et d'une haute fraîcheur.

Assemblage et vinification

60% Chardonnay et 40 % Pinot Noir.

Vinification en cuves inox avec régulation de température entre 16 et 20°C. Fermentation malolactique faite. Apport de quelques vins de réserve de 2007.

Crus

Uniquement des raisins de villages Grand Cru et 1er Cru: Chouilly, Le Mesnil sur Oger, Vertus en Côte des Blancs pour les Chardonnays, et Ay, Cumières, Mareuil sur Ay en Grande Vallée de Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay en Montagne de Reims pour les Pinots Noirs.

Dosage

3 g/l (extra-brut)

Dégustation

La robe est d'un or clair. L'effervescence fine et délicate. Le nez développe des notes de fleurs séchées telles que camomille et anis étoilée et des notes de citron confit. L'attaque de ce vin est fraîche ; elle s'intègre dans une structure riche, vineuse et mûre. La finale de bouche est longue et porte longtemps les notes aromatiques déjà perçues par l'olfaction.