



LE NOMBRE D'OR Millésimé Version intégrale

Assemblage de tous les cépages historiques de l'appellation, le Nombre d'Or fait revivre ce que fut le champagne d'antan. Il est une authentique et vivante expression de la diversité, puisée dans un large éventail de cépages aujourd'hui oubliés.

Assemblage : dominante de Pinot gris (Fromenteau ou Enfumé dans sa dénomination d'autrefois), de Petit Meslier, associés à l'Arbanne, au Chardonnay, aux Pinots blanc et noir, et au Meunier.

Crus : Villedommange, Pargny et Jouy-lès-Reims.

Dosage : inférieur à 5 grammes par litre.

Vieillessement : 4 à 5 années sur lies. Disponible 4 mois après le dégorgement.

Dégustation : Le nez complexe trouble avec bonheur nos repères, prune fraîche, brioche, fleurs, citron vert et épices. Riche et mure, d'une puissance sourde à l'attaque, la bouche s'affine ensuite et s'étire en longueur autour d'une agréable fraîcheur. Une base charnue et carrée, un sommet affiné et léger, un vin bâti comme une pyramide.