



## **IVOIRE ET EBENE** **Millésimé**

Champagne construit sur l'opposition du noble Chardonnay « Ivoire » au rustique Meunier « Ebène », tous deux issus exclusivement du vignoble de Jouy-lès-Reims.

**Assemblage** : Chardonnay 70% du lieu-dit « l'Auditeur », à sol très caillouteux, forte pente exposée au sud, rare pour la région. Vinification intégrale en fûts d'âge variable pendant 9 mois. 30% d'une sélection de vieilles vignes de Meunier de terres argilo-limoneuses regardant l'est.

**Dosage** : extra brut.

**Viellissement** : 4 années sur lies. Disponible 4 mois après le dégorgement.

**Dégustation** : le nez séduit par ses arômes orangés, de fruits jaunes bien mûrs et de nougat. Le même contraste se retrouve en bouche, le Chardonnay donne la trame, ferme, tendue, enrobée par la rondeur délicate du Meunier. Son très faible dosage lui confère beaucoup de netteté en finale.