



LE MESNIL 2018

GRAPES

100% Chardonnay

Raisins provenant uniquement du village Grand Cru du Mesnil sur Oger. Récolte 2018. Après l'embouteillage, il repose 3 ans sur les lies, n'est pas filtré et est dosé à 2 g/l. Sa bulle est brillante et fine. Les parfums de pêche jaune, puis de poire mûre et d'abricot conquièrent d'emblée. Des notes de musc et d'herbes s'entremêlent avec des soupçons de fleurs printanières de tilleul. Des notes de crème pâtissière et de gingembre confit viennent adoucir le bouquet. La gorgée est ferme, somptueuse, protagoniste. Richesse du fruit et ampleur expressive font de cette cuvée un Grand Cru capable de magnifier toutes les occasions.