



MON IDÉE DE CRAMANT 2018

GRAPES

100% Chardonnay

Raisins uniquement du village Grand Cru de Cramant, dans la Côte des Blancs, millésime 2018 fermentés en cuve et laissés sur lies pendant 3 ans. Après dégorgement, le champagne a été dosé à 2 g/l. Il s'agit d'une production limitée : seules 500 bouteilles ont été produites, toutes strictement numérotées à la main. Douce présence d'ananas, effervescence de mandarine, le tout rehaussé par la fleur de sureau. Finale épicée de poivre blanc, de foin et de camomille. Généreux et brillant, riche en maturité de fruit, puissant et harmonieux, fils des raisins de Cramant qui expriment la perfection dans ce millésime.