



VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

LES CLASSIQUES

PERLE DES TREILLES

BRUT NATURE

L'EXPRESSION PURE DE L'UNION DU PINOT NOIR ET DU CHARDONNAY

Cette cuvée doit son nom au lieu-dit de notre exploitation "Les Treilles". Autrefois, la vigne était cultivée dans les jardins, le long d'un mur, sur une tonnelle ou un treillage.

La Perle est quant à elle un clin d'œil à la baie de Chardonnay qui la compose.

TERROIR

Ay Grand Cru pour le Pinot noir
Damery et Venteuil pour le Chardonnay

ASSEMBLAGE

- 60 % Pinot Noir
- 40 % Chardonnay
- 50 % de vin récolte 2019
25 % de vin de récolte 2018
25 % de vin de récolte 2017

Tirage : 2020

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vinification en cuves inox et fermentation malolactique partielle
- Vieillesse sur lies de 48 mois
- Dégorgement : minimum 6 mois
- Dosage : < à 3 g/l
- Degré d'alcool 12%/Vol.

RÉCOMPENSES

1 Etoile GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

DÉGUSTATION

Œil Robe lumineuse, or jaune avec des bulles très fines et une mousse persistante.

Nez Franc et intense. Il révèle tout d'abord des arômes des fruits secs. Il dévoile ensuite toute sa complexité en exprimant des arômes gourmands de fruits séchés : figue, ananas et abricot. La finale est subtile avec des notes de miel, pain d'épices et viennoiseries.

Bouche L'attaque en bouche est en harmonie avec le nez, aromatique et gourmande. L'équilibre entre le gras, l'acidité et l'alcool est parfait. L'ensemble est vif et léger offrant une longueur en fin de bouche proche des 10 caudales avec une certaine minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Carpaccio de coquilles St Jacques & Kumquat

Truite mi cuite, caviar de truite.

Ombre Chevalier

Langoustines cuites et crues au bouillon de Safran.

CONSEILS

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de dégustation : 8 à 9°C.

CONTENANTS :

Disponible en bouteille 75 cl

