



LA CHARME

100 % Pinot Meunier, vinifié en fûts de chêne

Assemblage : 100 % Pinot Meunier dont 70 % vinifié en fûts de chêne

Dosage : Brut 7 g/l

Vieillessement minimum : 7 ans

« La Charme » est née à la vendange 2008 des savoir-faire croisés de Damien, Sébastien et Jean-Marie. Ensemble, ils travaillèrent à la vinification sous-bois de chaque cépage (les jus sont sélectionnés à la sortie du pressoir selon le potentiel d'évolution de leurs arômes), et ce fut le 100 % Meunier qui se révéla le plus exceptionnel : précis et sans concession.

Il exprime –intensément et harmonieusement– des notes boisées, fumées ainsi que de charmantes notes vanillées, crémeuses, toutes en nuances. La Charme est une cuvée très équilibrée à la longue finale structurée.

L'élégance et le tempérament original de ce vin se marieront agréablement avec une fricassée de cèpes ou de girolles, une volaille aux morilles ou des huîtres généreuses. La Charme pourra aussi être savourée après un repas.

LA CHARME

100% Pinot Meunier, vinified in oak barrels

Blending: 100% Pinot Meunier including 70% vinified in oak barrels

Dosage: Brut 7 g/l

Minimum aging: 7 years

La Charme' was born at the 2008 harvest from the combined know-how of Damien, Sebastien and Jean-Marie. Together, they worked at the vinification in small oak barrels of each grape (the juices are selected at the exit of the press depending on the potential for evolution of their aromas), and it was 100% Meunier which proved to be the most outstanding: precise and uncompromising.

It expresses - intensely and harmoniously – wooded notes, smoked as well as charming vanilla, creamy notes, full of nuances. La Charme is a very well-balanced wine with a long, structured final.

The elegance and original character of this wine will pleasantly match a fricassee of porcini or chanterelles, poultry with morels or generous oysters. La Charme can also be savoured after a meal.