

L'ÉPANOUIE 2013

Millésime 2013

Assemblage : 30 % Pinot Meunier, 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir

Dosage : Brut 7 g/l

Vieillessement minimum : 6 ans

De la plénitude de la vendange 2013, fut ciselé un assemblage de 40 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Noir et 30 % de Pinot Meunier.

L'Épanouie dévoile ainsi, dans une robe dorée et brillante et une mousse fine et rapide, ses arômes de mirabelle, de cannelle, de fruits confits. S'en détachent en second temps, des notes de cire, de miel, d'amande et de châtaigne. C'est une cuvée millésimée mature et complexe, dont le caractère n'enlève rien à sa fraîcheur !

Un amateur gourmand l'accordera avec un risotto au curry ou un petit gibier à plumes...

L'ÉPANOUIE 2013

Vintage 2013

Blending: 30% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Dosage: Brut 7 g/l

Minimum aging: 6 years

From the abundant 2013 harvest we created a blend of 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir and 30% Pinot Meunier.

L'Épanouie ("The fulfilled") reveals, in a shiny golden dress and a fine, fast froth, its aromas of mirabelle plum, cinnamon and candied fruits. Releasing in a second phase notes of wax, honey, almond and chestnut. This is a mature and complex, vintage wine whose character does not detract from its freshness!

A greedy amateur will pair it with a curried risotto or a small game bird...

