

# BLASON D'OR Brut

Millésime 2013



Assemblage :

- 45% Chardonnay
- 40% Pinot noir
- 15% Meunier

Dosage : 6,5g/L (liqueur élaborée à partir d'une réserve perpétuelle de Chardonnay)

**L'année viticole** : L'année 2013 a été caractérisée par un cycle végétatif particulièrement tardif. L'hiver interminable a été suivi d'un printemps tardif et très frais. Il a fallu attendre début juillet pour que la floraison commence, ce que nous n'avons pas vu en Champagne depuis longtemps ! l'été a été radieux avec beaucoup de soleil, des températures records et des précipitations très faibles. Un changement brutal des conditions climatiques intervient en septembre : une fraîcheur automnale s'installe forçant les vendanges à débuter en octobre.

Le nez offre des arômes de fruits jaunes, de miel et de fleur d'oranger accompagnés de notes briochées.

La bouche est fraîche avec une acidité maîtrisée. Des saveurs de maturité sont présentes, avec notamment les fruits exotiques, les fruits à noyau ou encore la poire au sirop, et se termine par des notes torréfiée, d'amande et de pain grillé.

Bel équilibre entre la finesse et la maturité.

Disponible en bouteille