

Cuvée AMAND 2006 Extra-brut

Cette cuvée est un hommage à mon arrière-grand-père Amand qui conserva une partie de sa récolte en 1928 pour vinifier lui-même son Champagne.

Ce Champagne est un retour aux sources, avec une vinification en petits fûts de chêne. Un bâtonnage régulier des lies, aucune filtration et un long vieillissement en bouteilles en font un Champagne unique par sa complexité.

Sélection des meilleures parcelles de Venteuil, ses notes briochées se marieront avec une langouste grillée ou des huîtres chaudes...



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Chardonnay 60 %, Pinot Noir 40 %

Cru : Venteuil

Assemblage : Année 2006

Vinification : En fûts de chêne avec bâtonnage, fermentation malolactique effectuée, non colé, non filtré.

Mise en bouteille : Avril 2008

Dégorgement : 6 mois avant commercialisation

Dosage : 3 g/l

Gault et Millau 2015 : 17/20

Bettane & Desseauve : 15/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★★★

Guia Melendo del Champagne : 97/100

Guide Hachette : ★★

Guide Revel : 17/20

La Revue du Vin de France : 15,5/20

Decanter Award 2015 : Silver medal