



Cette cuvée est l'expression même du terroir de Ville-Dommange. Elle est récoltée sur les hauts coteaux argilo-calcaires, marquée par la minéralité, elle est sublimée par les trois cépages champenois.

Description :

- **Année(s) de vendange :** 2019
- **Cépage(s) :** 50% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
- **Situation géographique :** Champagne, Montagne de Reims 1er Cru
- **Taille :** Cordon de royat et Chablis
- **Age de la vigne :** tout âge (jeune 5 à 30 ans, vieille 30 à 50 ans)
- **Type de sol :** Argilo-calcaire
- **Vendange :** Manuelle
- **Vinification :** Blanc
- **Élevage :** Cuve inox
- **Vieillessement :** 27 mois sur lattes
- **Particularité :** Provient d'un lieu dit bien précis (marqué par le terroir)
- **Tirage :** 2020
- **Dosage :** 8 g/L

Accord met/vin : Apéritif et repas (viande blanche, poisson, rillettes de canard...)

Dégustation :

- **à l'œil :** couleur or pâle
- **au nez :** floral et fruits à chair blanche
- **en bouche :** rondeur marqué par le terroir, minéralité