



Magnum Cuvée Création 1998

«Issue des plus anciennes vignes de notre terroir, cette cuvée est élaborée à partir de nos meilleurs jus de presse. Sa vinification lente et soignée, et notre savoir-faire lors de son élaboration ont donné naissance à ce vin d'exception».

Composition

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
Vignes sélectionnées : 50 ans d'âge
Vieillessement : 10 mois en pièces de chêne de 228 litres
Pas de fermentation malolactique

Robe

Sa couleur jaune paille est accompagnée de bulles très fines et très élégantes, couronnant le disque d'un cordon fin et harmonieux.

Arômes

Au nez, les premiers arômes sont frais avec beaucoup d'élégance et de finesse, puis viennent s'ajouter des notes subtiles de noisette, de praline et de grillé, mariés à des arômes plus discrets de saveurs vanillées, briochées et citronnées. La bouche est en harmonie avec le nez : ample, volumineuse et pleine de promesses.

Cuvée Création 1998

- Wine Spectator 2007 : 94 /100
- Wine and Spirits buying Guide 2010 : 93/100

Accords des mets

Ce vin élégant mérite des accompagnements subtils et fins tels qu'un tartare de St Jacques ou de langoustines ou tout simplement en apéritif pour les amateurs de Grands Champagnes. Cette cuvée à forte personnalité par son ampleur, se caractérise également par sa finesse, tout en laissant en bouche la complexité de ses nombreuses saveurs. Pour les connaisseurs, patience et plénitude permettront un développement optimal de ses qualités aromatiques (3 à 7 ans).

Ce Champagne exprime la typicité de notre terroir. La délicatesse et la complexité de son bouquet en font une cuvée à déguster au cours d'un repas. Ses arômes d'abricot, de pêche mûre et de brioche en font un champagne exceptionnel.