

Cuvée Ancestrale

La cuvée Ancestrale est un 100% pinot noir, précis et tendu, offrant une belle fraîcheur, des notes de fruits blancs, brioche avec une finale saline élégante, idéale à l'apéritif chic ou à table, elle sublime des huitres, un carpaccio de saint jacques ou un tartare de poisson.

Composition :

100% pinot noir, issus de notre plus vieille parcelle « Val du Clos »

Vinification :

Cette cuvée est intégralement vinifiée et élevée en jarre de grès, permettant une micro-oxygénation douce sans apport aromatique extérieur. Le vin est volontairement très peu manipulé afin de préserver son identité. Non filtré et non collé, il conserve toute sa matière et sa structure naturelle. La prise de mousse est suivie d'un vieillissement sur lies d'au moins 30 mois dans nos caves, garantissant une maturation optimale et une complexité aromatique maîtrisée.

Dégustation

Cette cuvée 100% Pinot Noir, en Extra-Brut, dévoile une robe or brillante et de fines bulles élégantes. Après 30 mois de vieillissement, elle offre un nez mêlant fruits jaunes, agrumes, et une légère touche toastée. En bouche, l'attaque est fraîche et pure, avec une belle ampleur et une finale nette, minérale et saline. Un champagne expressif, précis et fidèle à son terroir.