Les Miscellanées
num. I *(Ex -Carte d'Or)*

— Brut

Toutes nos bouteilles sont remuées manuellement.
Une par une. Sans exception.

Pour nos dosages, nous réalisons notre propre liqueur.

Cépages

80% Meunier

10 % Pinot Noir

10 % Chardonnay

Vinification

Vieillissement : **18 mois**

100 % cuvée

30 % de vins de réserve

FML faite

Dosage : **8g**

Liqueur maison: Vins de réserve et sucre de canne

Température de dégustation entre **7 et 10°**

Existe en demi-sec

Fiche Technique

Robe jaune à reflets or

Profil entre onctuosité, minéralité et gourmandise.
Notes de miel, d'amande et de nougat

Belle attaque, évoquant le bois, le graphite.
Le meunier mène la danse, dans une ambiance de douce réduction.
Note de fruits secs toastés

Une cuvée qui se destine aux apéritifs dînatoires.
Coquillages et fruits de mer en tout genre
Fromages fondus
Gratin de fruits jaunes.