# Les Miscellanées
# num. III *(Ex -Première Cuvée)*

*— Brut*

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

*Pour nos dosages, nous réalisons notre propre liqueur.*

## Cépages

**70%** Pinot Noir

**30%** Chardonnay

## Vinification

Vieillissement : **30 mois**

**100 %** cuvée

**40 %** 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 à reflets or

Miel et alcool de poire en introduction.
Caractère de plénitude du vin.
***Univers fruité et écorces de pin.***
.

Vin dans la maturité, avec une amertume délicate.
Finale épanouie et ample.
***Note épicée et fruits blancs.***

Parfait à l'apéritif mais vin de repas par excellence, avec de bons plats traditionnels :
Pâté-croûte,
Blanquette de veau.