



CŒUR DE CUVÉE 2015

Une richesse et une identité uniques

COMPOSITION – VINIFICATION

Assemblage composé de 80 % de Chardonnay et 20 % de Pinot Noir classés Premier Cru et issus de vignes de Rilly-la-Montagne de soixante ans d'âge. En accord avec ses certifications Viticulture Durable (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE), la Maison Vilmart cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2015
- Élaboré uniquement avec le cœur de la cuvée (1400 l au lieu de 2050 l)
- Vieillessement dix mois en pièces de chêne de 228 l
- Soixante-dix mois sur lies en cave après mise en bouteilles
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 7 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe or pâle parée de lumineux reflets argentés est accompagnée de très fines et élégantes bulles, couronnant le disque d'un cordon fin et harmonieux.

Au nez, les premiers arômes sont vifs et saisissants, on y retrouve des notes de pêche blanche et de citron frais, agrémentées par un caractère iodé subtil. Le second nez exprime davantage de complexité et la richesse avec des arômes d'abricots frais, de menthe poivrée et de gâteau financier.

La mise en bouche se caractérise par une tension suave où le registre des agrumes s'y exprime pleinement avec des notes d'orange sanguine et de citron jaune confit. Le cœur de bouche, laisse une savoureuse sensation de tarte au citron meringué. La finale exprime quant à elle la minéralité avec des notes iodées sur une longueur remarquable.

ACCORDS METS ET VIN

Écrevisses et cèpes, tartare de Saint-Jacques ou foie gras poêlé à cœur apporteront de la profondeur ainsi qu'une belle évolution aromatique à ce champagne.

