



CŒUR DE CUVÉE 2016

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 Villemart cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2016
- 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 premier nez, cette cuvée s'ouvre sur des notes florales de chèvrefeuille et de fleur d'oranger, avant d'évoluer sur des arômes de fruits frais tels que la pomme, la pêche de vigne ainsi que la poire et la nectarine. Après ouverture complète, quelques notes d'amandes grillées et de biscuits au beurre témoignent du niveau de maturation de cette cuvée.

La bouche livre un niveau de complexité supérieur à celui perçu au nez. S'entremêlent, arômes de miel d'acacia, de confiture d'abricots, de mangue confite et de noisette. Dense et aérienne, cette cuvée présente une jolie longueur en finale de bouche.

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.

