



GRAND CELLIER

L'expression de l'audace et de l'élégance Vilmart

COMPOSITION – VINIFICATION

Assemblage composé de 70 % de Chardonnay et 30 % de Pinot Noir classés Premier Cru et issus de vignes de Rilly-la-Montagne. 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 2021
- Vins de réserve 2019/2020
- Vieillissement dix mois en foudres de chêne
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 8 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe citron clair, nuancée de reflets dorés et verts, est chatoyante et lumineuse. L'effervescence calme et régulière est constituée de très fines bulles dynamiques.

L'expression est riche et élégante, agrémentée de notes de fraise des bois, de mangue et de bois exotique. Après quelques minutes d'aération, se déploient ensuite des notes d'abricot frais et de bergamote.

En bouche l'attaque dévoile d'abord des notes d'agrumes puis le cœur de bouche révèle des notes de fruits jaunes. Justement équilibrée, la bouche termine de se livrer avec une finale persistante sur le zeste de citron jaune.

La finale est nette, légèrement minérale et longue. La dernière impression renvoie au pamplemousse et laisse le souvenir d'un vin dynamique et vigoureux.

ACCORDS METS ET VIN

À table, il convient de rechercher l'accord avec les mets de texture tendre. On pense à la sole ou au turbot accompagnés de sauces courtes, aux coquillages telles que les huîtres. Ce champagne peut également aisément être dégusté en apéritif.

