

GRAND CELLIER D'OR 2019

La finesse et la précision mises en lumière

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 cinquante ans d'âge. En accord avec ses certifications Viticulture Durable (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE), la Maison Vilmar cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2019
- Vieillessement dix mois en pièces de chêne de 228 l
- Quarante-deux mois sur lies en cave après mise en bouteilles
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 7 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, jaune dorée, est animée par une fine et abondante effervescence. Ces petites perles donnent naissance en surface à un beau cordon blanc.

Au premier nez, de subtils arômes de fruits à coque apparaissent, ainsi que de poudre de coco et de bois exotique. Après plusieurs minutes dans le verre, cette cuvée révèle tout son caractère avec un bouquet aromatique saisissant composé de pêche de vigne, de poire, de rhubarbe et de framboise.

La bouche offre une attaque remarquable par son juste équilibre entre fraîcheur et richesse. Une pointe acidulée réhausse les notes de beurre et de fruits secs. La persistance aromatique est soulignée par une finale acidulée.

ACCORDS METS ET VIN

À table, il convient de ménager l'équilibre du vin. Sa texture et son profil aromatique mature amèneront le vin à rechercher de préférence des produits tels que le caviar ou des mets de textures fermes (langoustines, viandes blanches), accompagnés de sauces réduites.



