



# Cuvée FASCINATION

*Blanc de blancs, Chouilly Grand Cru, lieu dit « Mont aigu ». Récolte et Millésime 2007. Avec une belle maturité. 100 % Chardonnay.*

## FASCINATION TECHNIQUE

### Travail de la vigne

*Terroir calcaire. Mono-parcelles. Âge des vignes 58 ans.*

### Vinification

*Fermentation malo-lactique faite. Levures indigènes et fermentation à très basses températures entre 4 et 5 mois.*

### Stockage, dégorgement, dosage, habillage

*Mise en bouteilles Mai ou juin (si la nature veut bien).  
Stockage 6 ans en cave.  
Dosage Extra-Brut à 6 G/L.  
Édition limitée : 3900 bouteilles par cuvée.*

- ◊ **Poids brut :** ..... 1,8 kg
- ◊ **Poids net :** ..... 0,750 kg
- ◊ **Carton :** ..... (6/12)



## ○ FASCINATION DÉGUSTATION

### *Commentaire de dégustation*

*Robe **jaune or** avec de légers reflets **verts**, cordon persistant avec une belle  **finesse** de bulles.*

Ce **chardonnay** présente une belle évolution et exprime des notes **toastées** caractéristiques de ce cépage après quelques années en cave. Le nez se révèle d'une grande **complexité** avec des notes **minérales**, de **fleurs blanches** et de **pâtisserie**.

L'attaque est franche avec une bouche **grasse** et **ample**. On retrouve des notes de **torréfaction** puis le vin s'ouvre sur une **minéralité** très présente avec quelques notes d'**amande**. La finale est longue et persistante, le faible dosage met en valeur la **complexité** de ce blanc de 3, 2 blanc.

Un vin **cristallin** dans lequel on retrouve la **minéralité** des **grands terroirs de chardonnay**.

### *Température de service*

8-10°

