



# Cuvée PASSION

Récolte 100 % 2005 Millésime non revendiqué.  
Assemblage 50 % Chardonnay (Sézanne) et  
50 % Pinot Noir (Monthelon).

## ◇ PASSION TECHNIQUE

### Travail de la vigne

Âge moyen des vignes 45 ans.

### Vinification

Fermentation Malo-Lactique effectué. Levures indigènes et fermentation à très basses températures entre 4 et 5 mois.

### Stockage, dégorgement, dosage, habillage

Mise en bouteille au mois d'avril.  
Stockage 8 ans en cave. Dosage 8 G/L.

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



## ◇ PASSION DÉGUSTATION

### *Commentaire de dégustation*

---

*La robe est un beau jaune doré, profond avec une effervescence soutenue et des bulles très fines.*

Le caractère **brioché** et **beurré** domine le premier nez puis le vin s'ouvre sur des notes de **fruit murs**, de **figues**, de **fruits secs** et de **fruits confits**. Ce vin révèle délicatement et doucement sa complexité, on peut ainsi percevoir des arômes d'**abricot secs** et de **miel**.

En bouche l'attaque est franche avec une effervescence **crémeuse** et **délicate**. On retrouve le côté **fruits murs** avec des notes de **torréfaction** et une belle structure en bouche. Ce champagne présente un côté légèrement **tannique** qui apporte de la mâche et qui vient accompagner la fraîcheur finale du vin.

On retrouve une grande longueur en bouche avec une très légère oxydation qui témoigne des longs mois d'élevage passés en cave.

### *Température de service*

---

8-10°

