

## TOME 07 – LE MILLÉSIMÉ

### *La mémoire du temps*

Le vin exclusif d'une année de vendange, porté par son fruit.  
Une sensation de découverte, comme face à une toile de Maître.  
Précision, patine et expressivité.  
Un champagne de coeur et d'instant précieux.

### ASSEMBLAGE

72% Meunier  
1% Pinot Noir  
27% Chardonnay

### DOSAGE:

10 gr +/- 2 gr

*Notes sur la liqueur de dosage:* Liqueur particulière à base d'un assemblage 100% Chardonnay, vieillie avec attention en cuve pendant quelques années (2-3 ans en moyenne). Utilisation de sucre de betterave, le sucre de canne n'ayant pas donné de résultat probant lors de nos essais liqueurs.

VIEILLISSEMENT: Millésime 2008

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### *MATURITÉ ET PERSISTANCE*

La robe dorée aux reflets brillants souligne les bulles fines de cette cuvée pour faire naître un cordon délicat.  
Le nez est expressif, élégant, sur des notes de noisettes et de fruits à chair jaune, enrobés de sirop et de miels fleuris.  
La bouche est charnue, croquante, à son apogée, avec une belle persistance équilibrée, soulignée par un dosage adapté.

### ACCORDS METS ET VINS

*Champagne à privilégier sur un repas gastronomique*

Feuilleté de ris de veau aux girolles  
Grenadin de veau et espuma de noisettes  
Comtés mi-affinés