

GRAND SIÈCLE ITERATION N°17

3 années exceptionnelles : 1995(60%), 1993(20%), 1990 (20%)

55% Chardonnay, 45% Pinot Noir de 10 Grands Crus

20 ans de vieillissement sur lies dans un magnum de 150 cl et exclusivement dans un jéroboam de 300 cl

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Assemblage des années	
1995(60%)	1995 : un été très chaud succède à un printemps frais et offre ainsi des vins fins et vifs. Les Chardonnays sont de très grande qualité et les Pinots Noirs très complexes.
1993(20%)	1993 : après un printemps doux et un été chaud et sec, particulièrement bénéfique pour la qualité des raisins, la vendange s'effectue début septembre sous la pluie et révèle des vins structurés avec des Chardonnays vifs et frais et des Pinots Noirs charpentés.
1990 (20%)	1990 : les raisins sont vendangés à parfaite maturité et donnent naissance à un équilibre exceptionnel entre fraîcheur et richesse aromatique

10 Grand Crus	
CHARDONNAY 55%	55 % de Chardonnay en provenance de : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le Mesnil-sur-Oger. 45 % de Pinot Noir en provenance de : Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Louvois, Mailly.
PINOT NOIR 45%	20 ans de vieillissement sur lies dans un magnum de 150 cl et exclusivement dans un jéroboam de 300 cl

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

ROBE	NEZ	PALAIS
Une robe soutenue aux reflets dorés animée d'une discrète effervescence, très fine et élégante.	Un nez frais d'agrumes confits puis des notes de miel de châtaigne, de noisettes et d'amandes grillées prolongé par des arômes de tabac, de truffes et de pain grillé.	La bouche est ample et soyeuse et offre des notes grillées et épicées. Elle se termine par une longue finale tout en fraîcheur et en complexité

Température de service : entre 10°C et 12°C.

RECOMPENSES GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°17

ACCORDS METS/VINS

Viandes nobles

Poissons nobles

Crustacés

Truffes

L'ACCORD PARFAIT DE CHRISTIAN LE SQUER

?