



Platine 1er cru

Village: Villers Alleraud 1er cru, Ecueil 1er cru, Bouzy grand cru

Cépage: 78 % pinot noir, 16 % chardonnay, 6 % Meunier

Sol: divers avec des argilo calcaires en majorité et une proportion faible de sables calcaires

Âges des vignes: plus de 30 ans

Labour des sols.

Approche des traitements par des méthodes biologiques, biodynamiques et plus classique si nécessaire.

Respect des rythmes de la plante.

Vinification: fermentation lente en futs et en cuves avec un long élevage sur lies.

Dosage: 6 g/l

Revue du vin de France: Nez aux notes d'ananas, de petits fruits rouges et de zestes de citron et d'orange. Ce Brut trouve son équilibre entre la tendresse du fruit et la tonicité du millésime 2014 (base) . très gourmand. 15/20

Wine advocate: Pure and fresh on the nose, with nutty and toasty flavors, this is an elegant, nicely lean and fruity as well as very stimulating brut to be served as an aperitif. The finish is tight, fresh and pretty long. 88+

Decanter: Serious opulence and finesse come from this wine. A perfect example of grower champagne with a complete finish. 95 points

Eichelman: 3 étoiles

Le Point: Nez assez fruité, poire, pomme golden, bouche généreuse, belles saveurs automnales, crémeux, du fruit et de la fraîcheur. 16/20

