

N°6

EDITION LIMITÉE

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 6 g/L

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE
SELECTION PARCELLAIRE

ASSEMBLAGE

10% PINOT NOIR / 45% MEUNIER / 45% CHARDONNAY

VENDANGES 2015/2016



Robe de couleur or lumineuse avec un léger reflet cuivré. Cordon de bulles fines donnant naissance à une mousse crémeuse.

Luminous golden colour with light coppery reflections. A string of fine bubbles developing in a creamy foam.



Premier nez expressif sur le registre des fruits murs tel que l'abricot accompagnés d'arômes de noix de cajou, d'amandes et de pistaches grillées. Ouverture sur de subtiles notes de crème pâtissière, de viennoiserie, de brioche ainsi que sur les fleurs blanches (tilleuil) et de cerise.

Expressive nose full of ripe fruit, such as apricot with aromas of cashew, toasted almonds and pistachios. It then opens up with subtle notes of custard cream, pastries, brioche, linden flowers and cherry.



Attaque vive et aromatique sur les agrumes légèrement confits rehaussés par des notes aériennes d'eucalyptol. La finale est saline et minérale avec des notes de fruits exotiques frais (ananas), de noix de coco et d'amande.

On the palate, the attack is lively with aromatic intensity combining slightly candied citrus and hints of eucalyptol. Saline and mineral finish with notes of fresh exotic fruit (pineapple), coconut and almonds.