



MILLÉSIME 2008 GRAND CRU

Un millésime rare et confidentiel avec une forte personnalité !

Belle robe jaune dorée signe d'un vin arrivé à sa plénitude. Le nez est complexe axé sur des arômes de fruits blancs et de miel. L'attaque est franche et bien équilibrée. La bouche est fine et structurée. Très belle persistance en final.

Un vin haute couture, en édition limitée.

Assemblage :

85% Pinot Noir (60% Ambonnay+20% Bouzy +20% Ay)
15% Chardonnay

Vendange : 100% 2008

Fermentation malolactique : oui

Année de tirage : 2009

Date de dégorgement : 23.06.2023

Dosage : 5 g/L

Uniquement disponible en magnum avec son coffret.

DECANTER 2026 : Médaille de platine : 97 points

Quelques mots de la vendange 2008 :

2008, un grand millésime.

Cette année fut marquée par un hiver doux et pluvieux avec peu de gelées. Le printemps fut frais voire glacial au moment de la floraison. Néanmoins, la récolte, mi-septembre se réalisa dans des conditions idéales. Les grappes sont d'une très belle qualité et l'équilibre sucre/acide est excellent.

L'excellence a ses exigences.



VINTAGE 2008 GRAND CRU

A rare vintage with lot of personality !

Beautiful yellow gold color, the nose is complex based on white fruits and notes of honey. The attack is frank and well balanced. The palate is fine and structured. Nice length in finish.

Blending :

85% Pinot Noir (60% Ambonnay+20% Bouzy +20% Ay)
15% Chardonnay

Malolactic fermentation : yes

Harvest : 100% 2008

Bottled : 2009

Dosage : 5 g/L

Only available in magnum.

DECANTER 2026 : Platinum medal : 97 points

Few words about the grape harvest 2008 :

2008, a rare vintage.

This year will be remembered for its rainy winter and spring. The winter was mild with few frosts.

The harvest was healthy and good quality.

Excellence has its demands