

ELEGANCE 2013 MILLESIME GRAND CRU

Belle robe dorée avec une mousse fine et persistante. Le nez est légèrement torréfié avec des arômes de fruits jaunes. La bouche est tonique et fruitée avec des notes de tarte à la mirabelle. Belle persistance en bouche.

Un vin parfait pour accompagner vos plats à base de volailles en sauce.

Assemblage :

50 % Chardonnay

50 % Pinot Noir

Vendange : 100 % 2013

Année de tirage : 2014

Dosage : 7 g/L

Fermentation malolactique : partielle, avec 30 % de vins sans fermentation malolactique.

Disponible en bouteille spéciale 75 cl en étui.

DECANTER 2026 : Médaille d'or : 96 points

FEMINALISE 2025 : Médaille d'or et coup de cœur du Jury

Quelques mots de la vendange 2013 :

2013 : une année fraîche !

Le froid a perduré au cours des 6 premiers mois de l'année avec de fréquentes chutes de neige. L'été fut chaud et ensoleillé, mais aussi orageux. Les vendanges ont commencé début octobre. Récolte tardive, récolte qualitative.

L'excellence a ses exigences.



ELEGANCE 2013 VINTAGE GRAND CRU



A golden yellow color with a fine and persistent foam.

The nose is slightly torrefied with note of yellow fruits. The mouth is tonic and fruity with pastry and mirabelle plum aromas. The finish has a good length.

A perfect wine to accompany your dishes with poultry in cream.

Blending :

50 % Chardonnay

50 % Pinot Noir

Malolactic fermentation : partial, with 30 % without MLF

Harvest : 100 % 2013

Bottled : 2014

Dosage : 7 g/L

Available in special bottle.

DECANTER 2026 : Gold medal : 96 points

FEMINALISE 2025 : Gold medal and jury's favorite

Few words about the grape harvest 2013 :

2013 : a fresh year !

The cold is felt over the first 6 months of the year with frequent snowfalls. The summer was hot and sunny but also stormy. The harvest began early October. Late harvest, qualitative harvest.

Excellence has its demands