

CHAMPAGNE



PONSON

PASCAL

## *Cuvée du Domaine*

Placé en haut de la gamme de la maison PONSON, la Cuvée du Domaine séduit par sa forme et sa finition. Souvent composée de vin d'une seule année, elle ne revendique jamais son millésime. Sa dominante chardonnay qui offre la finesse se mélange aux deux autres cépages pour donner cet équilibre unique.

Puis dominée par une bulle très fine, dû à son long vieillissement à basse température, cette cuvée sera la compagne idéale d'une soirée en tête à tête.

- Assemblage : 25% pinot meunier, 25% pinot noir, 50% chardonnay
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Elevage : 100 % en cuve inox sans soutirage.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 7 ans à 12°C
- Production : 5000 bouteilles
- Année dominante : 2014
- Dosage : 7 g / L
- Visuel : or
- Nez : fruits fins et délicats (fleurs blanches et agrumes).
- Palais fin et élégant sur des notes florales et fruits confits.