



La Vigne d'Antan

Non greffée - Chardonnay

■ Issu de l'ère du Lutétien il y a 45 millions d'années, ce terroir a préservé la seule et unique vigne de chardonnay franc de pied, véritable nature de la vigne française. **La Vigne d'Antan** révèle ce chardonnay originel aux arômes disparus depuis le XIXe siècle. Ce Vin de Champagne exclusif vous invite à une dégustation par delà le temps, vers une pureté hors du commun.

Vendanges : 24 septembre 2002

Cépage : 100% Chardonnay Non Greffé (pré-phyllloxérique)

Terroir : Lieu-dit unique "Les Sables" à Oeuilly.

Vinification : Vinification en fûts de chêne, sans fermentation malo-lactique. 1ère fermentation en fûts et batonnage, conservation jusqu'au mois de mai.

Mise en bouteille : 24 juillet 2003

Dégorgement : Manuel, à partir de 2017 (voir contre-étiquette)

Dosage : 0 g/L - **Brut Nature**

Oeil : Teinte or aux reflets verts, bulles cristallines et vives.

Nez : Intense, aux fragrances fondues de fleurs blanches (acacia, tilleul) et de Reine des reinettes. Arôme originel de Chardonnay.

Bouche : Franche et très pure. Le palais se révèle minéral et soyeux, aux nuances de fruits blancs et aux délicats arômes noisette et amande, tout en dentelle. Cuvée d'exception aussi élégante qu'aromatique, sa fraîcheur persistante est unique.

Association Mets-Vins : Authentique et singulier, ce Champagne d'esprit s'apprécie lors d'une mise en bouche particulière. Un grand vin aux arômes qui s'accordent à merveille avec une cuisine raffinée de crustacés.

Références :

Guide Revue du Vin de France : 17,5 /20 - *Coup de coeur*

Guide Bettane & Desseauve : 17,5 /20

Guide Gault Millau : 17 /20

Guide Larousse du Champagne : * * * * *

Cuisine et Vins de France : " *Vin d'hédoniste* "

Guide Euvrard-Garnier : *Coup de coeur*

