



## **LE MILLÉSIME 2005**

Millésime offrant une valse climatique avec de forts contrastes. L'année viticole 2005 se prolonge sous la douceur d'un été indien qui signe ce millésime en lui apportant concentration et une incroyable fraîcheur.

## **ŒIL**

Une robe or teintée de reflets dorés et animée de fines bulles.

## **NEZ**

Un bouquet généreux qui révèle des arômes de pralin, pain toasté, et moka. Ces parfums gourmands se mêlent avec grâce à la finesse des notes de poire d'hiver, coing, écorce d'orange ou encore de miel et de cire.

## **PALAIS**

La plénitude typique de 2005 s'exprime avec une bouche suave autour des fruits mûrs et des notes pâtisseries. La richesse du fruit se fond dans une intense fraîcheur. La sensation est délicate et aérienne.

**Grands Crus : 100 %**

**Chardonnay : 70 %**

**Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger**

**Pinot Noir : 30 %**

**Grands Crus de la Montagne de Reims : Verzenay**

**Vieillessement : 17 ans**

**Fermentation NML : 100 %**

**Dosage : 8g/L Brut**

**Nombre d'exemplaires tirés : 39 465 bouteilles**