

Cuvée PRIVILEGE

Demi-Sec Premier Cru

Impertinente Cuvée de la Maison
Le Demi-Sec PRIVILEGE,
invite à oser les accords les plus
imprévus



VINIFICATION

Assemblage

Le Demi-Sec PRIVILEGE est élaboré à partir de Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %) exclusivement issus de notre terroir Premier Cru.

Il doit à l'adjonction d'une liqueur plus dosée en sucre son titre de demi-sec.

Les arômes originels de la cuvée y trouvent alors source de nouvelles séductions.

Vieillessement

Le Demi-Sec Privilage séjourne pendant trois années dans nos caves. Un vieillissement plus long ne fera que développer la fusion du sucre et la maturité aromatique.

DEGUSTATION

Commentaires

Ce vin montre une robe soutenue, que l'on pourrait qualifier audacieusement de blond vénitien. Une effervescence blanche donne de l'éclat et souligne la brillance.

Au nez, des senteurs de noisette et de praliné se marient avec la pomme très mûre, le miel et la noix fraîche. La bergamote, ainsi que des nuances de mie de pain chaude, de pain d'épice et de thé viennent compléter cette palette aromatique.

La bouche est onctueuse et riche. L'alliance fruits confits-fruits secs est harmonieuse et la longueur en bouche est remarquable, avec une finale où le miel revient avec une touche poivrée.

Suggestion d'alliance mets/vin

Foie gras aux poires
Fromages puissants (roquefort, chèvres secs et crémeux)
Desserts aux agrumes et aux noix.

FLACONNAGE

Bouteille 75 cl

Plus d'informations et tarif sur demande

Tannique, douce, onctueuse

CHAMPAGNE

Hubert Billiard

Propriétaire-Récoltant

Route de Fontaine - 51160 Avenay-Val-D'Or