

## Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers



Quand deux grands noms du monde de l'oenologie associent leur passion et leurs connaissances pour créer une cuvée exceptionnelle.



Cette troisième édition de la cuvée Meilleurs Ouvriers de France est le fruit d'un travail commun entre les MOF Sommeliers et Sandrine Logette-Jardin, la Cheffe de Cave de la Maison.

Elle résulte de l'assemblage des Chardonnays de la Côte des Blancs et des Pinots Noirs de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne. Elle puise son identité des jus de la vendange 2014 associée à une collection de vins de réserve.

La liqueur sélectionnée pour ce Brut dosé à 2,5 g/l provient exclusivement du cépage Pinot Noir originaire des terroirs de Bouzy.

### Terroir & cépages

32% de Pinot Noir

68% de Chardonnay

Premiers Crus :

Vertus, Cumières, Mareuil sur Ay, Avenay Val d'Or

Grands Crus :

Chouilly, Le Mesnil sur Oger, Avize

Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay

### Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- Fermentation alcoolique à basse température
- Levures : *Saccharomyces Cerevisae*
- Fermentation malo-lactique: 100%
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Vieillesse sur lies : + de 6 ans dans des cuves inox et 2% en fût de chêne
- Dosage Brut à 2,5 g/l

### La dégustation



Un champagne avec une élégance rare à la brillance dorée, bulles fines.



Enchevêtrement de notes de fruits blancs, de fleurs d'aubépine, de citron, d'eucalyptus mêlées aux arômes de sésame et amande grillés, et de boisé pur.



Une palette aromatique remarquable de fraîcheur, d'intensité et de finesse. Attaque franche et pure du vin à la trame fine et serrée. Vin d'une grande horizontalité.

### Meilleur moment

A l'apéritif. La parfaite définition du mot champagne : une grande fraîcheur à la fois désaltérante et d'une belle complexité pour précéder un grand repas.

### L'accord parfait

La cuvée accompagne parfaitement des toasts de foie gras ou un vol au vent de gambas.