

PÈRES D'ORIGINES

EXTRA BRUT - GRAND CRU
MILLÉSIME

Issus de l'apport des Seize Vignerons fondateurs du Champagne Sanger. Il prend ainsi, en toute évidence, un nom en leur honneur : Pères d'Origines.



CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 50% Chardonnay Grand Cru, 50% Pinot Noir Grand Cru
- Terroirs : Verzenay, Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Avize, Verzy, Oger
- Millésime actuel : 2016

ÉLABORATION

- Vinification par crus et par cépages en petits volumes
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : 7 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe jaune avec des reflets or
- Nez puissant, rond et frais sur des notes de fruits jaune à noyau, mature, pâtissier
- Bouche gourmande, puissante et volumineuse

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille
- Garde : 7 ans
- Accords : foie gras, viandes blanches, terrine, tarte tatin, caramel et citron
- Servir à 6°C