

# POÈME

BRUT NATURE  
VINIFIÉ EN FÛTS DE CHÊNE

*Poème est une collection de champagnes représentatifs d'années viticoles caractéristiques et exceptionnelles.*



## CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 60% Chardonnay Grand Cru, 20% Pinot Noir, 20% Meunier
- Terroirs : Avize, Bouzy, Ambonnay, Aÿ, Meunier de la Vallée de la Marne
- Raisins issus de la vendange 2005

## ÉLABORATION

- Fermentation et élevage sur lies en fûts de 205L
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange
- Ni filtré, ni collé
- Elevage en bouteille : 18 ans

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe or brillante
- Nez fin et frais avec des notes de fruits confits
- Bouche fraîche, structurée et énergique
- Fin de bouche cacaotée

## DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille dans son étui individuel
- Garde : 7 ans
- Accords : foie gras, comté (minimum 18 mois), boudin blanc truffé, noix de Saint-Jacques poêlées aux noisettes, lièvre à la royale
- Servir à 8-10°C