

Éditio

BRUT

750 ml (en coffret)

Tonneaux et bouchon

Le chêne des fûts, au grain fin et serré, vient de notre vallée. Une double chauffe douce du bois fondera des nuances de grillé et de vanille parfaites. Le vin de base d'Éditio y passa 8 semaines, au calme. Durant le vieillissement en cave, le bouchon de liège laisse évoluer Éditio en fonction de sa densité propre qui est aléatoire. Chaque flacon a donc un caractère unique. Éditio est numérotée.

LA PLAQUE DE MUSELET

Pour parfaire ce coffret, nous avons spécialement conçu une plaque de muselet en carbone. Moulée et polie à la main, l'atelier en fabrique au maximum 24 par jour. Cette plaque rare séduira les collectionneurs.

***Cuvée vieillie sur bouchon et agrafe. Méthode Originelle.
50% Pinot Noir et 50% Chardonnay - pur 2005 - dosage 7g/l.***

Alcool : 12% vol - Sucre : 6 g/l

Acide Malique : 0 g/l - SO₂ total : 30 mg/l - pH : 3,18

Acidité totale : 4,1 g/l H₂SO₄ - Extrait sec : 29,9 g/l



Guide Hachette
Sommeliers Internationale

