FICHE ELIXIR

CEPAGES :

Meunier (55 %) | Chardonnay (25%) | Pinot Noir (20%)

Nos plus beaux raisins sont assemblés chaque année directement au pressoir.

Seul le Cœur de cuvée est conservé pour une vinification sans compromis, assemblé avec la réserve perpétuelle constituée précédemment.

Faiblement dosée, Elixir révèle sa profondeur aromatique et sa fraicheur.

Une cuvée d'exception.

CARACTERISTIQUES :

- Villages/Crus dominants : Passy-Grigny
- Réserve perpétuelle
- Volume de production : 1 000 bouteilles

VINIFICATION :

- Débourbage à froid
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage : cuve inox
- Filtration, passage au froid
- Temps de repos en cave : 5 ans
- Degré d'alcool : 12.5%
- Dosage : 4 g/L
- Dégorgement : Mai 2025