

C H A M P A G N E  
**FOREST-MARIÉ**

— À T R I G N Y —



**SAINT-CRESPIN**  
**EXTRA BRUT - PREMIER CRU**

**ASSEMBLAGE**

**60 % de Pinot Noir issu de la vendange 2010**  
**40 % de Pinot Noir issu de la vendange 2009**

Le protecteur des coteaux premier cru d'Ecueil donne son nom à cette mosaïque 100% pinot noir de raisins vendangés en 2009 et 2010 aux Blanches Vignes , aux Coupés , aux Consins...Vinifiée en foudre, cette cuvée a patiemment vieilli sur lies au moins cinq ans. D'où sa rondeur gourmande qui le destine plus particulièrement aux divers mets d'un repas.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION**

Sa teinte dorée se pare d'irisations ambrées. Le nez est charmeur, élégant déclinant une palette d'arômes de fruits à chair jaune (mirabelles amandes et abricots frais). L'attaque est vivace. La bouche franche fait ressortir un bel équilibre et l'ampleur de notes abricotées. En finale s'épanouissent des nuances de mirabelles mûres et de pâte de coing.

**DOSAGE**

4,5 g/L

Disponible en bouteilles et magnums.

