



L'EXPRESSION DU TERROIR

GAMME EXCEPTIONNELLE

## CUVÉE AURÉLIE

100 % Chardonnay

Dosage 7 g/l

Élevage sur lattes de 4 à 5 ans

Parcelle de Cumières « Chêne la Butte »

Tirage : 3 000 bouteilles

### Récompenses :

Gault & Millau : 15,5/20

**Accord mets/vin :** Un coulis au citron, des meringues tièdes, des gambas grillées à l'ananas ou un sauté de volaille au pamplemousse. Il se mariera très bien avec un poisson à chair délicate, comme un turbot ou un homard à l'américaine.

*La cuvée Aurélie est incarnée par un diamant brut : sa précision et sa pureté rappellent l'expression exceptionnelle du Chardonnay de Cumières. Ce vin offre une robe typique des plus grands Chardonnays et pourtant, il tient son originalité et sa rareté d'un terroir atypique pour ce cépage blanc. Floral et élégant, il présente une délicate féminité, à l'image d'Aurélie, fille de Jean-Luc.*

Le nez est frais sur des notes de fleurs blanches et d'acacia légèrement mentholées. Dans sa complexité, apparaissent des notes fruitées, de pêche, d'abricot et d'agrumes. En filigrane, la minéralité contribue à l'élégance de cet ensemble harmonieux. Une expression maximale de la quintessence du Chardonnay avec fraîcheur, richesse et intensité.

