

FICHE TECHNIQUE

ÉCLATS

☀️ **ASSEMBLAGE 3 CÉPAGES
CHARDONNAY MAJORITAIRE**

☀️ **JUS ISSUS DES 2
1ÈRES SERRES DE CUVÉE**

☀️ **ASSEMBLAGE DE 2 À 3
ANNÉES**

☀️ **VINIFICATION FÛTS
MAJORITAIRE**

☀️ **PAS DE FILTRATION
NI COLLAGE AVANT
MISE EN BOUTEILLE**

☀️ **VIEILLI 6 À 7 ANS
SUR LATTES**

☀️ **EXTRA BRUT**



Éclats est le coeur de gamme de la maison.

Marqué par une vinification en partie en fûts, Éclats a un caractère complexe.

Il assure une bonne tenue, et a un grand potentiel de vieillissement.

En bouche le vin se montre ample, la vivacité dynamise l'ensemble.

La finale est franche et longue et se termine sur des notes salines.

L'accompagner de volaille pochée, d'un risotto, ou également de fromage comme le Beaufort ou le Morbier.

