

FICHE TECHNIQUE	Terroirs : Premier cru Avenay Val d'Or, Avize et Oger Sols argilo-calcaire Sous-sols crayeux	Vinification : Pas de fermentation malolactique Pas de passage au froid Pas de collage
Cépages : 50 % Pinot Noir 50 % Chardonnay	Viticulture : consciente et engagée (certifications HVE et VDC)	Vieillessement en cave : minimum 43 mois
Assemblage : Millésime 2020		Mise en bouteille : juin 2021 Dosage : 4,5 g / litre

C'est comme ça

En un mot : « Équilibre ». Parce que cette cuvée a été guidée par cette idée :

Elle assemble dans une proportion parfaite, à 50/50, les deux principaux cépages du Domaine : le Pinot Noir et le Chardonnay.

Elle se situe sur un fil entre la puissance des Pjnots et la fraîcheur des Chardonnays.

Dans cette version 2020, le vin est tonique et rafraîchissant. La finale est caractérisée par de beaux amers désaltérants.

Atypique, il pourrait être investi comme LE vin de l'été.

756
BOUTEILLES
DISPONIBLES



Domaine
des Arondes

25 rue Chanzy - 51160 Avenay-Val-d'Or
+33 (0)3.26.52.32.69

contact@domainedesarondes.fr
www.domainedesarondes.fr