

FICHE TECHNIQUE	Terroirs :	Vinification :
<b>Cépages :</b> 75 % Pinot Noir 20 % Chardonnay 5 % Meunier	Premier cru Avenay Val d'Or, Avize et Oger Sols argilo-calcaire Sous-sols crayeux	Pas de fermentation malolactique Pas de passage au froid Pas de collage
<b>Assemblage :</b> 50 % vins de réserve perpétuelle commencée en 1996 et 50 % de vins issus de la vendange 2018	<b>Viticulture :</b> consciente et engagée (certifications HVE et VDC)	<b>Vieillissement en cave :</b> minimum 67 mois
		<b>Mise en bouteille :</b> juillet 2019
		<b>Dosage :</b> 5,5 g / litre

# Les Sentiers

En un mot : « Reflet ». Parce que cette cuvée est celle qui raconte notre Domaine :

Elle assemble les Pinots Noirs d'Avenay Val d'Or et les Chardonnays de la Côte des Blancs (Avize et Oger).

Elle met en avant le goût si spécifique du terroir, « la pierre à fusil », dû à la présence nombreuse de pierres dans nos sols.

Elle assemble 50 % de vins d'une année en particulier, ici 2018, avec 50 % de vins issus de notre réserve perpétuelle initiée en 1996 par mon père et rafraîchie tous les ans avec environ ¼ de la nouvelle vendange.

Dans sa version actuelle, elle se caractérise par beaucoup de fraîcheur et de minéralité, avec cette tension commune à tous les vins du Domaine des Arondes. La bouche est équilibrée et rafraîchissante, portée par la tonicité des agrumes.



Domaine  
des Arondes

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

contact@domainedesarondes.fr  
www.domainedesarondes.fr