
FICHE TECHNIQUE

Cépages :

75 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
5 % Meunier

Assemblage :

50 % vins de réserve
perpétuelle commencée
en 1996 et 50 % de vins
issus de la vendange 2018

Terroirs :

Premier cru
Avenay Val d'Or, Avize et Oger
Sols argilo-calcaire
Sous-sols crayeux

Viticulture :

consciente et engagée
(certifications HVE et VDC)

Vinification :

Pas de fermentation
malolactique
Pas de passage au froid
Pas de collage

Vieillessement en cave :

minimum 67 mois

Mise en bouteille : juillet 2019

Dosage : 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 1/4 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.

7099
BOUTEILLES
DISPONIBLES

- 750 ML
- 375 ML
- 1,5 L



**Domaine
des Arondes**

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

contact@domainedesarondes.fr
www.domainedesarondes.fr