

---

**FICHE TECHNIQUE**

---

**Cépages :**

100 % Chardonnay

**Assemblage :**

Millésime 2019

**Terroirs :**

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

**Viticulture :**

consciente et engagée  
(certifications HVE et VDC)

951 bouteilles

**Vinification :**

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

**Vieillessement en cave :**

minimum 60 mois

---

**Mise en bouteille :** Juin 2020

---

**Dosage :** 3 g / litre

# Fallait pas Commencer

En un mot : « Liberté ».

Parce que cette cuvée incarne le fait d'oser :

Elle est uniquement élaborée à partir des Chardonnays d'Avize-Oger et Avenay-val-d'or.

Elle allie à la tension des 100 % Chardonnays mais aussi une puissance révélée par le terroir d'Avenay.

Une bulle tonique et une texture crémeuse.

Le nez est ouvert sur les agrumes, citron jaune qui s'ouvre ensuite sur des arômes typiques de chardonnay : noisettes, amande, fruits secs grillés.

L'attaque est vive et fruitée portée ensuite par la minéralité et la profondeur du vin jusqu'à la finale acidulée rappelant les très beaux équilibres du millésime 2019.



**Domaine  
des Arondes**

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

contact@domainedesarondes.fr  
www.domainedesarondes.fr