



A N T H O L O G I E

La vendange 2019 est une année complexe, marqué par des conditions climatiques contrastées. Après un hiver et un printemps relativement secs, la vigne a connu un été caniculaire et une sécheresse prolongée. Malgré ces conditions, les raisins ont atteint une maturité rapide, permettant de débiter une vendange le 1er septembre.

Anthologie se distingue par sa fraîcheur et son fruité. Loin d'une sucrosité marquée, il s'accorde aussi bien avec des desserts fruités qu'avec des notes plus intenses comme le chocolat.

Base : Vendange 2019 assemblé à 30 % de vins de réserve de 2018

Tirage : 23 juillet 2020

Dégorgement : Décembre 2025

Assemblage : 82% Pinot Noir, 18% Chardonnay, dont 7% de Rouge d'Ambonnay, 15% sont élaborés en fût de chêne

Terroir : Verzenay et Mailly Champagne

Sols : Argilo-calcaires

Age moyen : 40 ans

Dosage : 0,8 g/l, Extra Brut

D É G U S T A T I O N

Robe : Belle robe rose saumonée, avec des reflets cuivrés

Nez : Notes de pâte de fruit, et de pétale de rose sur fond d'écorce d'orange.

Bouche : Gourmande et généreuse, dominée par les fruits rouges, avec des notes d'écorce d'orange. La finale est ciselée, et l'ensemble se montre digeste et tonique.

