

# Harmonie Vintage

## « Blanc de Blancs » - 2012

Domaine  
*Berthene*  
MONTAGNY



### VIGNE

#### TERROIR & EXPOSITION

Ces vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et un sol argilo-granitique.

#### SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de crémant s'étendent sur une surface de 1.50 ha.

#### AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 20 ans.

### ELABORATION

Elaboré selon la méthode traditionnelle, avec 60 mois minimum d'élevage. L'obscurité et le calme de nos caves, lui permet de développer sa richesse aromatique ainsi que la finesse de ses bulles.

Les raisins sont vendangés uniquement pendant les meilleures années. Harmonie nous rend par sa qualité toute l'attention et la patience que nous lui avons conférées.

### DEGUSTATION & SERVICE

#### DEGUSTATION

Il vous offre une palette aromatique opulente avec des arômes de noisette grillée, pomme, pâtisseries et un bel équilibre en bouche entre une matière charnue et une juste vivacité.

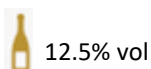
Vin charmeur par la qualité de ses arômes et la finesse de ses bulles, vous vous laisserez séduire à coup sûr.

#### ACCORDS

A l'apéritif, marié avec des coquilles Saint-Jacques ou au dessert, il vous suivra selon vos envies.

#### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés



12.5% vol



Chardonnay et Aligoté



5 ans



3 à 10ans