



CHAMPAGNE
MauriceGonel

1220 est une cuvée de caractère qui célèbre la richesse et l'élégance du pinot noir, sublimé par les qualités exceptionnelles du millésime. Un Blanc de Noir puissant, racé, et d'une grande profondeur.

Note de dégustation

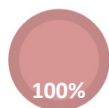
Un champagne ample et charnu qui se distingue par sa puissance et sa rondeur en attaque. La structure est solide et l'équilibre est parfait entre la générosité des fruits murs et une belle fraîcheur minérale en finale.

Accords

Idéal avec volailles rôties, poisson nobles, viandes blanches mais aussi fromages affinés.

ASSEMBLAGE

■ PINOT NOIR



1220

Terroir Damery

Sol argilo calcaire à tendance marneuse exposition sud. Parcelles situées sur le vignoble de Damery à mi cotes. Nos pinots noirs nous apportent de la puissance, de la rondeur, et des arômes fruités.

Vendanges 2020

Vinification l'année 2020 nous a permis d'obtenir des raisins d'une maturité exceptionnelle et d'une concentration aromatique remarquable. Ce millésime 2020 se distingue par des vins riches en sucre et bien structurés.

1220 a été vinifié et élevé pendant plusieurs mois en fut de chênes, puis vieillit sur lattes 48 mois au cœur de notre cave.

Dosage brut 8g/l

Format de bouteille 0.75cl