

STONE-COLD '18

Millésime 2018



Toutes les années sont uniques. Certaines plus que d'autres. Chez André Chemin, seules les meilleures d'entre elles sont retenues. Le cœur des caves capture chacune de leurs singularités et révèle l'expression la plus pure d'un seul cycle de quatre saisons. Rien qu'une année mais toute l'année.



67 % Pinot Noir - 33 % Chardonnay

Malo partielle

Dosage: 3 g/l

Nez : grillé & aérien

Le Chardonnay donne la direction à l'olfaction avec ses arômes de pain grillé, de biscotte. Le vin apparaît fringant, énergique, contemporain.

Bouche : torréfiée & gourmande

Le caractère grillé se poursuit sur le palais mais davantage torréfié dans une belle continuité rétro-olfactive. Le vin est net, ponctué çà et là d'une gourmande touche pralinée. Une précision minérale agrmente l'ensemble.

Accords mets-vins : tout terrain, de l'apéritif au repas ou même toute la soirée

Plats marins en général
(pour son empreinte minérale)

Gratin de poissons, crustacés

Tarte aux fruits jaunes

CHAMPAGNE ANDRÉ CHEMIN
3 RUE DE CHÂTILLON, 51500 SACY - FRANCE

+33 (0)3 26 49 22 42

contact@champagneandrechemin.fr

www.champagneandrechemin.fr

EVA CHEMIN

+33 (0)6 27 15 38 96