



**Appellation** : VMQ.

**Dénomination Commerciale** : Cuvée M Lys Blanc de Blancs Zéro Dosage.

**Terroir** : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

**Densité** : 5 500 pieds à l'hectare.

**Conduite du Domaine** : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 4.

**Cépages** : Chardonnay.

**Vinification et prise de mousse :**

Pressurage direct avec séparation des jus de presse.

Vinification par parcelle en cuve inox avec contrôle des températures. Pas de fermentation malolactique. Pour ce tirage confidentiel, le vin de base provient d'une seule et unique parcelle du Domaine et d'un seul millésime. Pas d'assemblage avec des vins de réserve. Elevage sur lies fines de quelques mois avant l'élaboration à façon d'un pied de cuve pour acclimater les levures à la fermentation en bouteille. Mise en bouteille du vin de base au pied de cuve au printemps pour la prise de mousse et l'élevage sur lattes dans notre cave. Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

**Elevage et mise en bouteille :**

Dégorgement à la volée. Pas d'ajout de liqueur d'expédition.

**Distribution** : Cette cuvée M est exclusivement disponible en bouteilles et réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

**Formats disponibles :**

Bouteilles 75 cl uniquement.

**Garde** : Intérêt à la garde.

**Notre appréciation :**

Robe pure de couleur jaune pâle. Cordon de bulles délicat. Le premier nez se montre concentré, exprimant des notes briochées propres aux grands Blanc de Blancs. Vient ensuite des notes de fleurs blanches et d'agrumes synonymes de fraîcheur. L'attaque est beurrée et cohérente. On retrouve des notes de brioche et une belle fraîcheur sur la finale. Cette cuvée fera sensation lors d'un apéritif mais elle peut également accompagner des volailles, poissons et fruits de mer. A servir frais entre 10° et 12°C. Prévoir une ouverture 20 minutes avant dégustation pour permettre au vin de s'ouvrir et libérer les premiers gaz.

