



**Appellation :** VMQ.

**Dénomination Commerciale :** Cuvée M Lys Blanc de Noirs 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. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

**Cépages :** Négrette.

**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 réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

**Formats disponibles :**

Bouteilles 75 cl uniquement.

**Garde :** Intérêt à la garde.

**Notre appréciation :**

Robe or clair aux reflets cuivrés. Bulles d'une grande finesse visible dès le cordon. Le nez est franc et particulièrement complexe. On distingue des notes de fruits secs, miel, bois fumé et épices. L'attaque est franche, droite et la fraîcheur surprend eu regard du temps sur lattes exceptionnel. Le profil général est vineux et nous rappelle que les grandes Méthodes Traditionnelles savent tenir la table. Cette cuvée est réservée aux connaisseurs aptes à sortir des sentiers battus de part son cépage et son temps sur lattes exceptionnel de 10 ans. Incomparable, elle n'en reste pas moins impressionnante de complexité. Nous conseillons une ouverture 20 minutes avant dégustation et une température de service moins basse pour apprécier toute la complexité.

