EXTREME - 2016

Oenotheque - Anthime

Cuvée laboratoire du Domaine, la cuvée Extrême nous a permis d'explorer le parcellaire à travers une sélection poussée de nos meilleurs chardonnays et d'en découvrir ses finesses et ses nuances. Cet apprentissage nous permet aujourd'hui une compréhension fine de notre travail et de nos sols dans ce concentré sensoriel et aromatique. C'est une cuvée qui a bénéficié d'un élevage de plus de 70 mois dans nos caves.

For Extrême, our 'experimental cuvée', we explored our Chardonnay vineyards to uncover their nuances and finesse. It is thanks to this learning experience that today we have an in-depth understanding of our work and our soils.



Sélection de vieilles vignes sur terroirs nord & Sud, bas rendement

Selection of old vines on North & South terroirs, low yield

Viticulture / Vinegrowing

Vignes en conversion, travail du sol adapté à chaque vigne Zéro herbicide et produits de synthèse. Utilisation d'extraits fermentés et décoction de plantes.

Vines in conversion, soil work adapted to each vine. Zero herbicides and synthetic products. Use of fermented extracts and plant decoctions.

Elaboration & Maturation / Winemaking & Maturation

Fermentation et élevage en fut de chêne de 300 litres (100%) Absence de fermentation Malo-lactique Cœur de cuvée (100%)

Fermentation and aging in 300 liter oak barrels (100%) Absence of malolactic fermentation Heart of vintage (100%) **END OF STOCK 2027**

FIN DES STOCKS 2027

Vendange(s) / Harvest 2016 (100%)

Cépage(s) / Grape Variety 100% Chardonnay

Dosage

O gr / litre - Brut Nature

Accords / Pairing

Plateau de fruits de mer, Ramen, Ceviche de lieu noir, Brie de Meaux, Anchois siciliennes, Harreng a l'anette, Sashimi de thon rouge

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011 Code barre EAN13 : 3760041000403 Code barre EAN13 carton x6 : 10,8 kg Poids brut: 1,65 kg

Poids carton x6 bouteille : 10,8 kg Alcool / Alcohol :13 % / Vol



XXX

COLLET

FXtrême

DISPONIBLE MAI 2025

AVAILABLE MAY 2025



