

## CARACTERE - MILLESIME 2016

L'inattendue  
The unexpected

Cépage traditionnel du village de Fontaine-Denis de par sa tradition viticole ancienne et la présence de sols propices, le pinot noir est un cépage délaissé dans le Sézannais. Il n'en est rien au Domaine où le pinot noir prend une place essentielle. Cela peut paraître inattendu, mais c'est pour nous une évidence. Pinot Noir used to be the traditional grape of the village of Fontaine-Denis, dictated by ancient winegrowing tradition and because the soil lent itself to this variety. This may seem unexpected at first, but it is an obvious choice for us.

### Elaboration / Winemaking

Sélection poussée de nos meilleurs pinot noir. Construit autour des vignes « Les Limons » et « Coutinaux ». Une seule barrique a été élaborée. Exclusive selection of our best Pinot Noirs, primarily from Les Limons and Coutinaux vines. Only one barrique has been made.



### En savoir plus Key- facts



100% Pinot Noir  
Coutinaux, Limons, Tessards



Vendanges / Harvest 2016  
Tirage / Bottling 2017



Futs de chêne de la Tonnellerie de  
Champagne. Barrels produced in  
Champagne



N° Lot	Date de dégorgement / Disgorging date	Vieillessement sur latte / ageing on lees	Dosage
16980	Avril / Apri 2022	57 mois / months	0g/L
16981	Janvier / Jan. 2023	66 mois / months	0g/L



### Bouteille / Bottle :

Poids / Weight : 1,679 kg

### Caisses de 6 / Box of 6 :

Poids / Weight : 10,390 kg

### Palettes / Pallet EUR1

80 caisses / boxes x6

### Code barre / Barcode EAN :

3760041000175

### Code douane / Customs code :

220410

### A propos de la collection Anthime

Une collection de champagnes rares, gardiens du temps. Ils sont les témoins de la main de l'homme sur la nature et le temps. Entièrement élaborées en fût de chêne, retrouvez dans la collection Anthime des assemblages de haute volée, des vinifications au millimètre, des choix de barriques en chêne français aux grains fins. Les champagnes Anthime impose le temps de la dégustation, de la découverte. **Le temps s'arrête, le silence s'impose.** A collection of four rare champagnes that have marked the passage of time. A testament to man's work with nature and ageing skills. Fully handcraft in oak barrels, they are blended from the finest wines that have been meticulously matured in fine-grained French oak casks made by France's leading coopers. **Let time stand still, savour in silence.**