

EXTREME - MILLESIME 2016

L'Apprentie
A learning experience

Cuvée laboratoire du Domaine, la cuvée Extrême nous a permis d'explorer le parcellaire de chardonnay, d'en découvrir ses finesses et ses nuances. Cet apprentissage nous permet aujourd'hui une compréhension fine de notre travail et de nos sols. 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.

Elaboration / Winemaking

Sélection poussée des meilleurs chardonnays du Domaine dans un concentré de champagne élaboré à 450 bouteilles seulement. Long élevage de plus de 80 mois dans nos caves, dosage brut nature. A dense champagne made from an exclusive selection of our best Chardonnays. Only 450 bottles are produced. Lengthy cellar ageing (more than 80 months), zero dosage (brut nature).



En savoir plus Key-facts



100% Chardonnay
2 parcelles plots de Fontaine Denis



Vendanges / Harvest 2016
Tirage / Bottling 2017



100% en fut de chêne oak barrel (tonnellerie / cooper Rousseau, Vicard & Seguin Moreau)



N° Lot	Date de dégorgement / Disgorging date	Viellissement sur latte / ageing on lees	Dosage
16950	Oct / Oct 2022	63 mois / months	0g/L
16951	Jan / Jan 2022	66 mois / months	0g/L
16952	Avril / Apr 2023	69 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 :

3760041000199

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.**