

# Blanc de Blancs

## Cépages :

75% Chardonnay 25% Pinot Blanc

## Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

## Année de vendange:

2015

## Dosage :

9g/litre

## Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

Vins stabilisés au froid puis filtrés avant d'être mis en bouteilles.

## Tirage :

Mai 2016

## Dégustation :

Au travers de cette magnifique couleur or pâle, de nombreuses fines bulles viennent éclater à la surface pour former une collerette onctueuse et persistante.

Le nez est très expressif et délicat. On retrouve des notes d'agrumes et de fleurs blanches type acacia. Quelques notes épicées apparaissent après aération.

La bouche est toute en dentelle, avec une attaque franche et crémeuse. Les fines bulles apportent une sensation onctueuse de légèreté. Quelques notes beurrées se mêlent aux fleurs blanches et apportent une harmonie en bouche. La finale minérale témoigne parfaitement de l'apport du kimméridgien qui compose nos sols de la Champagne méridionale.

## Accord mets/vin :

Très apprécié en apéritif. Accompagne à merveille un poisson à chair blanche ou un plateau de fruits de mer.

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.  
À savourer aux alentours de 6 - 8°C*

