

Blanc de Blancs

Cépages :

70% Chardonnay – 30% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

2017

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 2018

Dégustation :

Cette superbe robe de couleur or pâle aux nombreuses fines bulles dévoile un nez fin et expressif. Des notes d'agrumes et de fleurs blanches telle que l'accacia se font découvrir dans un premier temps, puis viennent s'entremêler quelques notes épicées.

La bouche promet une attaque franche mais douce. Les fines bulles de la robe offrent une sensation légère. Une dégustation harmonieuse aux notes beurrées et florales dont la finale minérale rappelle l'apport du kimméridgien des sols de notre Champagne.

Accord mets/vin :

Il se dégustera parfaitement à l'apéritif ou avec un plateau de fruits de mer.

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C*

