

# Blanc de Blancs

## Cépages :

70% Chardonnay – 30% Pinot Blanc

## Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

## Année de vendange:

2017

## Dosage :

7g/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 :

Au service apparaît une jolie robe or pâle. L'effervescence est bien présente et composée de fines bulles venant former à la surface une légère collerette.

Le nez, agréable et fin, laisse apparaître des notes d'agrumes et de fleurs blanches telle que l'accacia.

L'attaque en bouche est franche et délicate, on retrouve les arômes d'agrumes avec une légère patine qui apporte beaucoup de gourmandise. Cette cuvée est réellement rafraîchissante et onctueuse. Des touches de fruits blancs comme la poire Williams viennent faire leur apparition après service.

La finale légèrement acidulée permet d'obtenir une très jolie longueur en bouche.

## Accord mets/vin :

Il se dégustera parfaitement avec un plateau de fromages secs ou durant un apéritif dinatoire.

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

