

Blanc de Blancs

Cépages :

80% Chardonnay – 20% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

2018

Dosage :

6g/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 2019

Dégustation :

Au service apparaît une jolie robe or clair avec quelques reflets verts. L'effervescence est composée de fines bulles qui viennent exploser en surface pour former une jolie collerette.

Le nez, élégant, droit et franc, reflète la fraîcheur de cette cuvée, notamment grâce aux arômes d'agrumes comme le citron caviar.

La bouche présente une parfaite harmonie entre fraîcheur et délicatesse. Des notes de poire s'ouvrent ensuite sur des pointes d'agrumes. La finale minérale témoigne bien de nos sols argilo-calcaires issus du Kimméridgien.

Accord mets/vin :

Il sublimera parfaitement un turbot en papillote ou un filet de rouget au safran.

Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

A servir entre 6 et 8 °C

Lot N°152

