

# Blanc de Blancs

## Cépages :

70% Chardonnay / 30% Pinot Blanc

## Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

## Année de vendange:

2019

## 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 :

Juillet 2020

## Dégustation :

C'est une élégante robe or clair aux quelques reflets verts qui apparaît au service.

Le nez est franc et élégant avec d'abord les caractéristiques du Chardonnay et ses notes florales ainsi que ses pointes d'agrumes. Le Pinot Blanc s'annonce ensuite avec des notes de poires.

En bouche, le mot «élégance» décrit parfaitement cette cuvée. Elle est un parfait équilibre entre fraîcheur et richesse aromatique. Un champagne très agréable avec beaucoup de finesse et de fruits comme la poire Williams et la pomme Granny.

## Accord mets/vin :

Il se déguste aussi bien en apéritif que sur un repas gastronomique, idéalement un tartare de saumon et de pomme Granny Smith.

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

*A servir entre 6 et 8 °C*

*Lot N°155*

