

Blanc de blancs

Cépages :

70% Chardonnay 30% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

100% 2022

Dosage :

7 g/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 2023

Dégustation :

.Ce champagne aux très fines bulles est expressif et élégant.

Des fragrances de miel d'acacia, de fleurs blanches, de mirabelle, de prune jaune et de vanille.

La mise en bouche est fraîche et désaltérante avec un léger charnu caressant.

Le Pinot blanc tempère la fraîcheur des agrumes jaunes du Chardonnay avec une reprise des fruits blancs et de la mirabelle. Ce vin s'exprime avec une très belle longueur.

Accord mets/vin :

A déguster à l'apéritif, avec un poisson blanc, un tartare de bar ou une langouste.

Contenants :

Bouteille (75 cl)



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°172