CHAMPAGNE
AMYOT
LOCHES-SUR-OURCE

Blanc de blancs

Cépages :
50% Chardonnay - 50% Pinot Blanc

Terroir :
Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :
100% 2024

Dosage :
7 gr/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 2025

Dégustation :
Ce Blanc de Blancs brille d'une robe or soutenu, éclatante aux reflets jaune pâle et argentés, témoignant de sa fraicheur et de sa finesse.
Le premier nez révèle des arômes de brioche et de pain frais, enrichi de notes de pêche blanche et d'abricot frais.
Les bulles fines apportent une vivacité qui met en valeur l'aromatique des cépages.

Accord mets/vin :
À déguster à l'apéritif, avec des huîtres, une lotte au beurre citronné ou un bar sauvage.

Contenant :
Bouteille (75 cl)

Distinction :
Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2026.



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°184

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél : 03 25 29 63 19
champagne.amyot@orange.fr • champagne-amyot.com