

BRUT CHARDONNAY BLANC-DE-BLANCS



Un Champagne d'une grande finesse grâce à la qualité de nos raisins blancs récoltés sur nos vignobles exposés sur coteaux sud.

Cette Cuvée reçoit l'apport de 25% de vin de réserve et vieillit environ 5 années dans nos caves.

Cépages

100 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve inox

Dosage

8 gr/l

A l'œil

La couleur est or pâle. Une large collerette de mousse est constituée par une multitude de fines bulles.

Au nez

Un premier nez élégant avec des arômes de fleurs blanches discret. Viennent ensuite des arômes de fruité frais et de citron. Au brassage, des notes de grillé et de pain d'épices. En finale, une touche de menthol.

En bouche L'attaque en bouche est fraîche. L'équilibre est parfait avec un dosage judicieux. La finale est longue et rafraîchissante.

Dégustation et service

Un Champagne d'apéritif ou en accompagnement de langoustes, homard, fruits de mer et poissons.

Capsule personnalisée.

Distinctions

Guide Hachette 2018 – 1 étoile

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr