

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 4 années dans nos caves.

Cépages 100 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox puis élevage en fut de Chêne pour 20 %, réserve perpétuelle depuis 2017

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.

Distinctions : Guide Hachette 2018 – 1 étoile

