

BLANC DE BLANCS BRUT



LA FRAÎCHEUR & LA FINESSE DU CHARDONNAY

Une cuvée toute en finesse qui exhale des senteurs d'agrumes et de fruits secs.

L'expression d'une personnalité certaine et atypique au royaume du Pinot Noir sur la Côte des Bar...

A découvrir !!!

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle.

Nez : Expressif sur le pamplemousse, notes d'agrumes confits et notes légères de viennoiseries.

Bouche : Attaque fraîche et tendue, de la minéralité avec des notes de poires, notion de zestes en bouche. Champagne ample, bien équilibré avec une belle longueur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Un champagne idéal pour l'apéritif et à marier sur un poisson à chair blanche ou des crustacés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & DISPONIBILITÉS

- ★ Assemblage : 100% Chardonnay
- ★ 80% Vendanges 2016 et 20% de Vin de Réserve
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2017
- ★ Dosage : 7g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Bouteille (75 cl).

MÉDAILLES & SÉLECTIONS

