



BLANC DE BLANCS BRUT 75 cl

ASSEMBLAGE*

100%

Chardonnay

Issu des premières presses des terroirs de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. 15 % de vins de réserve.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage Brut 7g/L.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois.

DÉGUSTATION

Des arômes délicats de fruits jaunes, pêche et abricot suivis par la trame aromatique du Chardonnay : minéralité, notes d'agrumes, citron et pamplemousse. Une attaque franche et ronde. Une évolution droite et fraîche, un bel équilibre.

ACCORDS PARFAITS

Cette cuvée est parfaite pour l'apéritif, ou pour accompagner des noix de Saint-Jacques aux truffes, un filet de turbot, un assortiment de crustacés.



*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.