



Blanc de Blancs

Fin, délicat et aérien, notre champagne Blanc de Blancs est exclusivement élaboré à base de Chardonnay. Lors de la dégustation, cette cuvée pleine de légèreté et de vivacité offre une élégante bouche, à la fois juteuse et gourmande. Parfaitement équilibrée entre douceur, acidité et fraîcheur, elle laisse ensuite place à de gourmandes et harmonieuses notes biscuitées.

VITICULTURE

Vignoble : Côte des Bar, en AOC Champagne.
Sol : argilo-calcaire.
Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.
Viticulture raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Jus de première presse. Débourageage.
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE

Assemblage : 100 % Chardonnay,
dont environ 20 % de vin de réserve.
Dosage : brut (8g/L) pour préserver le caractère et la pureté du vin.

VIEILLISSEMENT

Prise de mousse en bouteille.
Temps de repos : 15 mois minimum, dans les caves de la propriété,
à température constante de 12°C.
Dégorgement de deux à quatre mois avant commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Une sublime robe dorée, aux reflets verdoyants.

Nez : Le nez est riche et gourmand. Il s'exprime par d'irrésistibles et de généreuses notes de fruits jaunes et de fruits exotiques, où la pêche et l'ananas se distinguent particulièrement. Le second nez présente de douces saveurs de viennoiseries.

Bouche : La bouche est franche, vive et crémeuse à la fois. Elle est marquée par la fraîcheur des fruits. La note finale est longue et portée sur un équilibre parfait entre l'acidité des agrumes, le croquant des fruits, le tout rehaussé par de gourmandes saveurs briochées et vanillées.

CONTENANT

Demi : 37,5 cl | Bouteille : 75 cl | Magnum : 150 cl
Jéroboam : 300 cl | Mathusalem : 600 cl.

POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.