



# Blanc de Blancs

Fino y delicado, nuestro champagne Blanc de Blancs está exclusivamente elaborado con Chardonnay. Durante la cata, esta cuvée ofrece una boca elegante, a la vez jugosa y sabrosa. Perfectamente equilibrada entre dulzura, acidez y frescura, da paso a notas golosas y armoniosas de galleta.

## VITICULTURA

Viñedo: Côte des Bar, en AOC Champagne.  
Suelo: arcillas-caliza.  
Producción limitada de un viñedo con una media de 20 años de edad.  
Viticultura razonada. Vendimia a mano.

## VINIFICACIÓN

Mosto de primera prensada.  
Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.  
Fermentación maloláctica.

## ENSAMBLAJE

100% Chardonnay, de los cuales aproximadamente un 20% es vino de reserva.  
Dosaje: brut (8g/L) para preservar el carácter y la pureza del vino.

## CRIANZA

24 meses de crianza en botella en nuestra bodega, a una temperatura constante de 12 °C.

## BOTELLAS

Media: 37,5 cl | Botella: 75 cl | Magnum: 150 cl  
Jeroboam: 300 cl | Mathusalem: 600 cl.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Dorado con reflejos verdosos.

**Nariz:** Rica y golosa, con irresistibles y generosas notas de frutas amarillas y exóticas, donde el durazno y la piña se distinguen. El segundo aroma presenta suaves sabores de bollería.

**Boca:** Franca, viva y cremosa, marcada por la frescura de las frutas. La nota final es larga y se centra en un equilibrio perfecto entre la acidez de los cítricos, la frescura de las frutas, todo realizado por deliciosos sabores de brioche y vainilla.

## MARIDAJE

Ideal con pescados, mariscos y frutos del mar. También, se armonía con postres a base de frutas exóticas.

## TEMPERATURA

La temperatura ideal de servicio es cerca de 8°C.

## PREMIOS

- Gilbert & Gaillard: Medalla de Oro desde 2013.
- Gault & Millau, Guide des Champagnes: Premiado desde 2017.