

# BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

"Champagne Élégant et Subtil"



## VITICULTURE



100 % Chardonnay  
REGION : Vallée de la Marne  
EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest  
SOUS-SOL : crayeux  
Viticulture raisonnée en conversion  
HVE-VDC  
Vendange Manuelle



## VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve Inox Thermo-régulée  
Fermentation malolactique bloquée  
Mise en bouteille tardive  
VIEILLISSEMENT : 3 ans minimum  
DEGORGEMENT : 6 mois minimum  
DOSAGE BRUT : 8 g/L  
Bouteille spéciale

## DÉGUSTATION



Robe jaune pâle. Effervescence discrète et régulière dont de fines bulles forment un délicat cordon de mousse.



Nez riche et frais avec une belle complexité sur des arômes de fruits exotiques et citronnés. Une légère fin tirant sur la poire et la menthe.



Une fraîcheur dominante marquée par les arômes citronnés annoncés au nez. La présence de fruits exotiques relève la fraîcheur aromatique.

## ACCORDS METS ET VIN

La fraîcheur et l'acidité de cette cuvée seront idéales pour accompagner un plateau de fruits de mer.

## MÉDAILLES



Jancis Robinson

