



# BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - PREMIER CRU

*Édition limitée "Printemps"*

*"Champagne Pur et Raffiné"*

Cette cuvée célèbre l'élégance et la fraîcheur du printemps en Champagne. En collaboration avec l'artiste Anna Melegh, cette édition limitée arbore un design inspiré par la poésie des premiers matins du vignoble : la rosée scintillante, les bourgeons éclatants et les sons de la nature en éveil. Élaborée avec soin, cette cuvée incarne la finesse et la vivacité, reflétant l'énergie créative et durable de la saison. Une rencontre unique entre l'art et la nature, pour une expérience sensorielle inoubliable



## VITICULTURE



ASSEMBLAGE :

100 % Chardonnay

REGION : Vallée de la Marne

EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest

SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux

Viticulture raisonnée en conversion

HVE-VDC

Vendange Manuelle



## VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en

cuve Inox Thermo-régulée

Fermentation malolactique stoppée

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 3 ans

DOSAGE EXTRA BRUT : 3 g/L

## DÉGUSTATION



La robe est claire et brillante, d'une grande pureté. Le cordon de bulles, intense juste après le service, s'atténue rapidement pour révéler de fines bulles éparses, témoins d'une élégante effervescence.



Le nez, puissant et séduisant, transporte instantanément vers des arômes invitants de poire mûre et de levure boulangère.



L'attaque est ample et généreuse, offrant une texture charnue et juteuse. Elle évolue progressivement vers une sensation plus délicate, aérienne et tendue, laissant une impression de fraîcheur persistante. L'expression aromatique en bouche s'appuie sur des nuances lumineuses et raffinées d'agrumes, notamment le cédrat.

## ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne s'accordera bien avec un filet de Saint-Pierre rôti, servi avec un beurre parfumé à la verveine. La finesse du vin et sa tension équilibrent à merveille la richesse du poisson et la délicatesse de la sauce.

