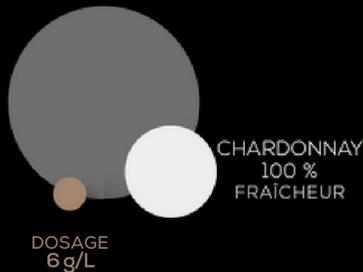


BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME 2018

100 % CHARDONNAY

L'EXCEPTIONNELLE DÉLICATESSE

Élaboré sur nos terroirs d'exception de la Côte des Blancs, ce Millésime Blanc de Blancs révèle une grande finesse aux arômes fruités subtils et parfums floraux.



TERROIR

- Cru: Côte des Blancs : Cramant (70%), Avize (25%), Oger (5%)
- Sol : craie

VINIFICATION

- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique bloquée

MISE EN BOUTEILLE

10 avril 2019

VIEILLISSEMENT

42 mois minimum

TEMPERATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans



Ce Millésime Blanc de Blancs est un assemblage exclusif de Chardonnay provenant de nos terroirs Grands Crus de la Côte de Blancs. Ces Chardonnays ont été récoltés entre les 29 et 31 août, avec un beau rendement moyen de 18.000 kg / hectare.

L'état sanitaire des raisins était superbe après un hiver assez humide (et même un peu enneigé), suivi d'un printemps sec et d'un été chaud.

A la fois vif et harmonieux, ce Millésime se distingue par sa fraîcheur et son intensité.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (150cl - millésime 2012)
Carton de 6 bouteilles ou 1 à 3 magnums

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

De par la fraîcheur du Chardonnay, ce Blanc de Blancs millésimé est parfait pour l'apéritif et se marie très bien avec tous les fruits de mer ou tartares de poissons.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Rose tendre, reflets saumonés

au Nez

Fleurs blanches, poire juteuse et orange douce.

en Bouche

Finesse, souplesse