



## BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME 2015

100 % CHARDONNAY

Après un doux hiver et sans forte gelée, puis une importante pluviométrie jusqu'à la mi-printemps, la sécheresse s'est installée de mai à août. Au total, presque 10 semaines sans eau, et avec beaucoup d'ensoleillement (les températures maximales ont atteint 35°C). A partir de mi-août, les températures ont baissé de près de 15°C, associées au retour de la pluie. Le retour au temps sec sur la première quinzaine de septembre a permis une récolte saine, sans oidium et sans mildiou sur nos parcelles.

Ce Millésime Blanc de Blancs est un assemblage exclusif de nos 3 Grands Crus : Cramant (60%), Avize (25%) et Oger (5%), avec rendement en 2015 de 11.500 kg / hectare, et marqué par un bel équilibre acidité - sucre.

### VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox  
Fermentation malo-lactique

### 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

Jaune clair, reflets verts, lumière et brillance

#### au Nez

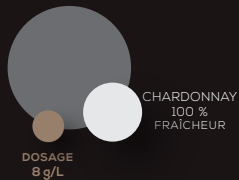
Fleurs blanches, poire juteuse et orange douce.

#### en Bouche

Finesse, souplesse

## L'EXCEPTIONNELLE DÉLICATESSE

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



### MISE EN BOUTEILLE

22 mars 2016

### VIEILLISSEMENT

4,5 ans

### PRODUCTION

5 000 Bouteilles, 75cl  
490 Magnums, 1,5 L (millésime 2008)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

9-10°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles  
ou 1 à 2 magnums



CHAMPAGNE  
LORIoT-PAGEL

BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU  
MILLÉSIME 2015

Festigny - France

RÉCOLTANT-MANIPULANT  
DEPUIS 1929