

BLANC DE BLANCS GRAND CRU
MILLÉSIME 2010

100 % CHARDONNAY

Après un été chaud et sec, d'abondantes pluies sont tombées mi-août, heureusement sans incidence pour les raisins. Le retour providentiel du beau temps en septembre a favorisé une maturation saine des grappes. La qualité de la vendange 2010 a ainsi été exceptionnelle avec un fort potentiel de vieillissement, en particulier pour nos Chardonnays. Ce Millésime Blanc de Blancs est ainsi un assemblage exclusif de nos 3 Grands Crus : Avize, Cramant et Oger.

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 doré, brillante

au Nez

Fruits blancs (poire, pomme), agrumes, notes florales

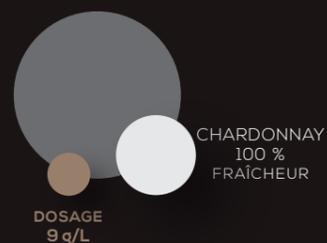
en Bouche

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

21 mars 2011

VIEILLISSEMENT

7 ans

PRODUCTION

5 070 Bouteilles, 75cl
490 Magnums, 1,5 L (millésime 2007)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

4 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles
ou 1 à 3 magnums