

Brut Blanc de Blancs

L'élégance du Chardonnay

La finesse, l'élégance et la fraîcheur sont les trois maître mots exprimant cette cuvée constituée à 100% de Chardonnay. Issu uniquement de la vendange 2019, notre Blanc de Blancs est un millésime non revendiqué.

Assemblage 2019

| | |
|----------------|-----------------|
| Cépages | 100% Chardonnay |
| Vin de réserve | 0% |
| Dosage | 8 g/L |



Dégustation

Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron.

Arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs.

L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappelant la chair du pamplemousse rose.

La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.

Service

Idéal à l'apéritif. A table accompagné de crustacé ou de volailles.

Servir à 8°C

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

