



PRESTIGE GRAND RÉVOLTE



L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Grand Cru de la côte des Blancs à Chouilly. Ce Millésime est un écrin de finesse et de fraîcheur, une minéralité délicate sur des notes d'agrumes. Un hommage à notre fondatrice Paulette née Révolte.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Chardonnay : 100 %
- Moût de cuvée uniquement
- Sans Fermentation malolactique
- Elevage en cuve inox
- Filtration et passage au froid
- Degré d'alcool : 12 %
- Dosage : 5 g/L
- Vieillessement de 8 ans minimum en cave
- Typicité minérale : Crayeuse



NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Une robe d'un or lumineux, des bulles d'une extrême finesse sublimée par une collerette très fine
- Nez : Craie crémeuse, fleurs blanches de seringat, citron, poire
- Bouche : Attaque très minérale et fraîche, effervescence crémeuse soutenue par une acidité citronnée pour un final élancé, harmonieux et fondant.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Signature : Homard grillé aux épices fines
- Modernité : Fruits de mer, poulpe grillé au pimentons, chorizo et pommes de terres braisées