

# Brut Blanc de Blancs JCR

**Présentation du vin :** *Ce Champagne 100% Chardonnay, Grand Cru de la Côte des Blancs à Chouilly, exprime au nez et en bouche la finesse et l'élégance de ce cépage. Sur des notes florales et fruitées, cette cuvée excelle par sa fraîcheur et son harmonie.*

**Proportion des cépages assemblés :**

*Chardonnay : 100 %*

*Fermentation malolactique*

**Elevage :** *en cuve inox*

*Filtration, passage au froid*

**Degré d'alcool :** *12 %*

**Sucre résiduel :** *7 g/L*

**Typicité minérale :** *Crayeuse*

## La Dégustation

**Type de Champagne :** *Blanc frais*

**La robe :** *Robe de couleur or jaune pâle à reflet jaune pâle soutenu, aspect assez fluide et lumineux, bulles fines et collerette persistante.*

**L'olfactif :** *Réglisse carensac, craie crémeuse, rose blanche capiteuse, fleur d'acacia, citron, zeste de pamplemousse jaune, brioche.*

**Le palais :** *Attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Fruité pulpeux et croquant, soutenu par une acidité citronnée bien intégrée et fraîche, finement cousue à une minéralité crayeuse qui confèrent de l'élégance et de l'allonge au palais. Finale élancée, harmonieuse et fondante.*

**Accord :** *Saint-Jacques mi-cuites avec un pulpeux de citron à la menthe poivrée et émincés de poireaux confits*

**Autres accords :** *Filet de flétan vapeur avec un mousseux de beurre blanc et réduction de safran*