BLANC DE BLANCS GRAND CRU

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Chardonnay : 100 %*
- *Sans Fermentation malolactique*
- *Elevage en cuve inox*
- *Filtration et passage au froid*
- *Degré d'alcool : 12 %*
- *Dosage : 6 g/L*
- *Vieillissement de 24 mois minimum en cave*
- *Typicité minérale : Crayeuse*

NOTES DE DÉGUSTATION

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

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

- *Bouche : 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.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES

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