

Cuvée Blanc de Blancs

FRAIS, RAFFINÉ, AÉRIEN

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay
Vendange manuelle
Récolte 2014

DÉGUSTATION

De couleur or blanc brillant, cette cuvée exprime un nez intense aux arômes de mirabelle, de viennoiseries et de pain grillé.

La bouche, très élégante, est fraîche et franche, aux saveurs de poire croquante et de reine claudes, sur une finale alliant fruits secs et miel.

VINIFICATION

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées

DOSAGE

7,1 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Le compagnon rêvé de vos apéritifs dinatoires. Notre Blanc de Blancs se marie à merveille avec des crustacés ou un tartare de poisson...

