



CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

Vif, frais, minéral

Informations techniques

Assemblage : 100 % Chardonnay

Année de récolte : 2022

Tirage : 2023

Vieillissement sur lies : 3 ans

Dégorgement : 6 mois

Degré alcoolique : 12 % vol

Dosage : Brut – 8 g/l



Notes de dégustation

Robe :

Belle robe jaune pâle.

Nez :

Nez très expressif aux notes anisées. Il évolue ensuite vers de nombreuses notes végétales (chlorophylle, citron vert, fougère, menthe), enveloppées par un arôme de noisette.

Bouche :

Le nez et la bouche sont en parfaite harmonie. L'attaque est minérale et la note de noisette fraîche apporte beaucoup de gourmandise. Cette cuvée présente des caractéristiques très toniques de fruits blancs et d'agrumes. La finale minérale est très subtile.

Accords mets & vins

Huîtres · Fruits de mer · Coquilles Saint-Jacques · Poissons blancs grillés · Fromages frais