



C H A M P A G N E

## BLANC DE BLANCS

### BRUT NATURE

*Vif, dynamique, floral*

#### *Informations techniques*

**Assemblage :** 100% Chardonnay

**Année de récolte :** 2022

**Tirage :** 2023

**Vieillessement sur lies :** 3 ans

**Dégorgement :** 6 mois

**Degré alcoolique :** 12% vol

**Dosage :** Brut Nature : 0.0 g/l

#### *Note de dégustation*

**Robe :**

Jaune doré, mousse blanche, fines bulles et effervescence persistante formant un cordon soutenu au centre du verre.

**Nez :**

Subtil et précis, le bouquet évolue de notes florales et toastées vers des arômes de fruits blancs bien mûrs.

**Bouche :**

Marquée par son intensité et sa finesse. La minéralité issue de notre terroir crayeux s'exprime par une belle salinité en bouche. Les notes beurrées caractéristiques des grands chardonnays sont très présentes.

#### *Accords mets & vins*

Fruits de mer crus · Sushis · Coquillages · Caviar · Plats à base d'agrumes

