



CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

Vif, dynamique, floral

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 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