



C H A M P A G N E

## BLANC DE BLANCS MILLESIME 2014

*Vif, frais, pulpeux*



### *Informations techniques*

**Assemblage :** 100% Chardonnay

**Année de récolte :** 2014

**Tirage :** 2015

**Vieillessement sur lies :** 11 ans

**Dégorgement :** 6 mois

**Degré alcoolique :** 12% vol

**Dosage :** Brut : 6 g/l

### *Notes de dégustation*

**Robe :**

Belle robe jaune pâle.

**Nez :**

Le nez présente une belle complexité, s'ouvrant sur des notes grillées (amandes grillées), suivies par la fraîcheur des fruits jaunes.

**Bouche :**

Les notes végétales s'harmonisent avec de légères touches de citron grillé. Les arômes de fruits jaunes et exotiques s'épanouissent en fin de bouche sur des caractères cristallisés.

### *Accords mets & vins*

Cuisine gastronomique · Homard · Veau · Sauces crémees · Comté