



CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS MILLESIME 2014

Vif, frais, pulpeux



Informations techniques

Assemblage : 100% Chardonnay

Année de récolte : 2014

Tirage : 2015

Vieillissement 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 crémées · Comté