



BLANC DE BLANCS

– L'ÉLÉGANCE ET LA FINESSE –

Assemblage : 100% Chardonnay
Elevage en cuve et en tonneau pendant 1 an
Vieillessement sur lies sous verre pendant 6
ans
Dosage : 6,7 gr/litre

Ce Champagne possède une robe à l'aspect lumineux, de couleur jaune citron. Une fois versé, il est animé par des bulles très fines et légères.

Le premier nez discret est dominé par la finesse. Il s'ouvre ensuite sur des notes de fruits frais et florales, comme le citron, la pêche blanche ou encore la poire fraîche.

L'attaque est tonique et élégante, avec une effervescence crémeuse et fondue, qui témoigne du tirage en faible pression (environ 4,5 bars, contre 6 bars habituellement) que nous réalisons spécialement pour cette bouteille. La bouche est franche, fraîche et fruitée, orchestrée par une minéralité sablo-crayeuse.

La finale est agréable et acidulée sur des notes florales. Belle longueur avec une minéralité marquée, une fraîcheur mesurée et quelques notes briochées.

Conseils de dégustation : à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne, jusqu'à une température de 14°C

Accords mets et vins : apéritif, saumon fumé, tartare de dorade, filet de turbot sauce Champagne, crème de roquefort

