Gourmandise

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - BRUT

Le mot du chef de cave

"Une version douceur de notre Champagne Blanc de Blancs Grand Cru, une alliance délicate de la finesse, de l'élégance, de la tension du Chardonnay et du charme envoutant d'un demi-sec."

Laurent Hostomme

Dégustation

Délicate parure de jaune clair.
Fines bulles.

Légères notes de fruits confits, de fruits à noyaux et de miel.

Un équilibre délicat entre la fraîcheur du Chardonnay et la douceur du Demi-sec, avec des notes de pâte d'amandes, de raisin et de citron confit.



Accord mets & Champagne

"Cette cuvée enchantera vos salades de fruits exotiques, tartes aux abricots, sorbets citron mais aussi sabayons."

Caractéristiques techniques

Cépage
100% Chardonnay Grand Cru

Terroir
Côte des Blancs : Chouilly - Avize

Vinification
Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Pas de fermentation malolactique.
30 % de vin de réserve.

Vieillissement
36 mois sur lies.

Dosage
Demi-Sec - 38 gr/L
3 à 4 mois avant commercialisation