Réserve

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - EXTRA BRUT

Le mot du chef de cave

"Un Champagne signature au plus profond de nos racines. Issu d'une sélection de nos plus vieilles parcelles de Chardonnay Grand Cru de Chouilly, où la profondeur des racines peut dépasser 10 mètres, cette cuvée où se retrouvent toutes les sensations iodées issues des origines marines de notre craie est sublimée par un long vieillissement sur lattes et un faible dosage."

Laurent Hostomme

Dégustation

Champagne brilliant. Robe jaune légèrement dorée aux reflets verts. Bulle fine et persistante.

Fin et délicat. Frais avec des notes florales d'acacia puis évolue sur la maturité entre agrumes confits et eau-de-vie de mirabelle.

Attaque saisissante par sa fraîcheur. Bouquet aromatique d'agrumes, de citron vert, d'orange sanguine et de pamplemousse. Le tout rythmé par une élégante amertume zestée.



Accord mets & Champagne

"Champagne pour un apéritif de prestige ou sur un repas avec une volaille aux girolles ou un turbot à la crème citronnée."

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. 70 % de cuves inox + 30 % élevé sous bois (foudre et barrique).
30 % de vin de réserve.

Vieillissement

48 mois sur lies.

Dosage

Extra-Brut - 4 gr/L
3 à 4 mois avant commercialisation