



BLANC DE BLANCS PREMIER CRU *100% Chardonnay*



Terroir

Les raisins proviennent d'une seule parcelle de Dizy Premier Cru appelée "Les Grains d'Argent". Cette vigne âgée de 35 ans est située sur un des superbes coteaux historiques de la montagne de Reims. Notre méthode de culture est certifiée Haute Valeur Environnementale (H.V.E).


Elaboration


Ce champagne est élaboré avec le premier moût du pressoir : la Cuvée.


Vieilli sur lies pendant 30 mois

Dosage : Brut - 6g/ L.

Dégustation

 Jaune pâle, brillant avec des reflets verts.
L'effervescence est abondante, persistante avec de fines perles.

 Notes florales (fleurs blanches, aubépine, fleur de vigne...),
arômes d'agrumes (citron), arômes fruités de pomme verte
accompagnés d'une touche mince et délicate de menthe fraîche.

 Lisse et frais il présente une belle longueur en bouche.

Conseils de M. Bernard

Un Champagne facile à boire à l'apéritif. Il peut être servi en toute occasion, mariage, cocktail. Il convient parfaitement à tous les fruits de mer et poissons. Il se marie aussi très bien à une blanquette de veau ou une volaille crémée.

Température : 9°C/ 10°C

Champagne



de A à Z!...

Disponible en bouteille (0.75cl) et en magnum (1.5 L)

