



Grand Cru Blanc de Blancs



Finesse et Élegance

Brut sans année : 100 % Chardonnay Grand Cru
49 % Oger
51 % Avize, Cramant, Oiry

Assemblage : 79 % de la vendange 2019
21 % de la vendange 2018
6 % de sans malolactique

Tirage : juillet 2020
Dégorgement : octobre 2025
Dosage : 6 g/l

Un Blanc de Blancs uniquement à base de cuvées, élaboré à partir des grands crus de la Côte des Blancs.

A l'œil : Sa mousse fine aux bulles délicates accompagne avec élégance les reflets or pâle de sa robe.

Au nez : Cette cuvée surprend par un nez riche, complexe et gourmand sur des arômes de fleurs blanches, mêlés à ceux de fruits jaunes.

En bouche : Une jolie bouche ouverte, en structure minérale, alliant la finesse et la fraîcheur du Chardonnay, avec des dominantes de fruits à chair blanche (pêche blanche, poire) et agrumes. En finale, on perçoit un net retour sur les fruits jaunes. Une bouche gourmande et équilibrée.

Dégustation : Ce Champagne Blanc de Blancs est idéal à l'apéritif. Sa structure minérale et la grande fraîcheur du Chardonnay en font un champagne de qualité.

Servir frais, mais non glacé : 8 ° environ

