



Vibrato

BLANC DE BLANCS
VENDANGE 2006



Cépage
Chardonnay

Terroirs
Mancy, Vitry-en-Perthois

Profil
Vendange 2006

Dosage
Extra-Brut - 2g/L

Présentation
Bouteille 75cl



Issue de la vendange 2006, ce Vibrato est une cuvée d'exception, façonnée par 18 années de vieillissement sur lies. Cette longue attente, rare, précieuse, permet au vin d'atteindre une maturité exceptionnelle sans rien perdre de sa fraîcheur.

Le nez s'ouvre sur des notes complexes de cépes & de fruits jaunes poêlés (abricot, pêche).

La bouche, ample et structurée, dévoile une fraîcheur subtile aux accents de verveine poivrée, d'orange confite, de clou de girofle, de melon mûr. La finale est vibrante, élégante, durable.

Vibrato est une cuvée fondatrice. Elle a été la première créée par Sandrine lors de la vendange 1994, marquant le début d'un style personnel et sensible.

Chaque cuvée porte depuis un nom inspiré de la musique, en écho aux émotions que ces vins cherchent à transmettre. Vibrato incarne à merveille cette philosophie.

Accords Mets-Champagne

Crustacés (Langoustine, Homard)
Dos de cabillaud sauce champagne
sur poireaux étuvés
Pièce de veau à la verveine et citron

