

BRUT BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Terrain

Parcelles cultivées en coteaux et mi-coteaux.

Sols argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane. Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées.

Ce Brut est **100% Chardonnay**. Il est élaboré uniquement lors des belles vendanges en quantité très limitée.

• Dosage : 9,5 g/l

Dégustation

Œil : robe or pâle.

Nez : fin et brillant. Le nez fait ressortir des notes végétales (tilleul, menthe) mêlées à des arômes fruités (poire, abricot). Ce bouquet s'exprime avec tendresse dans un voile crémeux.

Bouche : d'une fraîcheur séduisante, la bouche est riche et complexe. Sa structure s'appuie sur une belle minéralité qui lui donne de la longueur et du caractère. Ce millésime offre tout ce que l'on attend d'un Blanc de Blancs.

Accords mets / vins

Avec des huîtres fraîches, un tartare de dorade ou des sushis.

100%
Chardonnay

