

BLANC DE BLANCS BRUT

GRAND CRU



Terroirs

Chouilly.

Assemblage

100 % Chardonnay.

Élaboration

Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox.

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

6 gr. / L.

Titre alcoométrique

12,5 % vol.

Dégustation

👁️ Teinte or pâle et reflets brillants.

👃 Frais et vif souligné de notes de fleurs blanches et agrumes.

👄 Fraîcheur, vivacité et minéralité accompagnés de subtils arômes d'agrumes et fruits frais.

À quel moment le consommer ?

Apéritif, fruits de mer et poissons.

Conditionnement

