



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893



Cuvé
Blanc de Blancs

— DÉTAILS —

TERROIR : Grand Cru

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

FERMENTATIONS : ALC FML

ELEVAGE : Foudres + Cuves inox

DOSAGE : 7G/L

ŒIL

Teinte dorée aux reflets verts.
Train de bulles fines donnant naissance à une mousse crémeuse.

NEZ

Premier nez aérien dévoilant un riche bouquet aromatique de fleurs blanches, de fruits confits (kumquat et manqué) et de pâtisserie fraîche (biscuits au beurre). L'ouverture offre de profondes notes d'amande et de noisettes grillées.

BOUCHE

A l'image du nez, l'attaque est volumineuse, ponctuée de notes iodées. Le palais s'ouvre sur des notes chaleureuses de poire William, la finale est tonique, offrant de jolis agrumes zestés (orange, pomelo).

ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION

Notre Blanc de Blancs a bénéficié d'un long élevage sur lies avant dégorgement lui permettant d'atteindre l'équilibre de maturité idéal.

Son amplitude, ses élégants arômes fins et fruités lui permettent de s'apprécier tant à l'apéritif qu'accompagné des mets les plus délicats.