

Cuvée Brut Chardonnay

Distinctions :
Guide Hachette 2006*



Assemblage :

100% Chardonnay dont 20% de vins de réserve.

Dosage :

11g/l, liqueur élaborée en cuvée de Chardonnay.

Elaboration :

Culture Raisonnée. Vendanges manuelles.

Soutirage naturel en 36 heures.

Fermentation en cuve inox thermo-régulé.

Fermentation Malolactique.

Bouchon Traditionnel.

36 mois minimum sur latte.

Conditionnement :

Bouteille (75cl).

Dégustation :

Une robe jaune clair. Nez fin, d'agrumes de fruits blancs et de brioche. En bouche une cuvée qui possède une remarquable finesse de texture associé à une ampleur bienvenue soutenue par des arômes élégants. Beaucoup de fraîcheur sur une finale longue.

Accords mets et vins :

Ce champagne accompagnera vos crustacés ou en fin de repas, sur un joli plateau de fromage de chèvre.