

## BLANC DE BLANCS

Minéralité et Fraîcheur

Cépage: 100% Chardonnay

Crûs: Le Breuil, Châtillon sur Marne, Verneuil

**Vinification**: 1ère fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblé avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées

**Vieillissement** : Assemblage de deux à trois récoltes puis un vieillissement en cave de 30 à 36 mois

Contenance disponible : bouteille, magnum

Particularités: Un vin uniquement à base de chardonnay

**Dosage**: 5.7g/L Brut

## Dégustation :

: Or clair vif et brillant à reflets verts

: Fruité, floral fin, délicat et élégant (fleurs blanches et noisettes fraîches)

: une harmonie parfaite avec des arômes frais et subtils.

**Accords Mets/Vins**: Un vin à déguster à l'apéritif ou pendant un repas avec un brochet au beurre blanc ou des huîtres chaudes.

## Références:

Dussert Gerber 24 : « harmonieuse en bouche, tout en vivacité aromatique. » Dussert Gerber 2022 : « associe élégance et structure, tout en nuances ». Guide Veron 2021 : « nez, harmonie et équilibre infini. Vivacité délicieuse. »

RVF 19: « généreusement fruité, aiguisera les papilles ».

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2018.

V&G 17: « Bouche équilibrée et savoureuse. Coup de cœur ».

Vins magazine: « nez fleurs blanches, tarte au citron »

Le revenu

Prix d'excellence des Vinalies 2017

Médaille d'Or au Féminalise 2017

Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2017



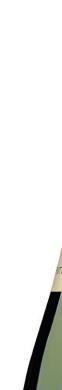












CHAMPAGNE

A more

J. CHARPENTIER

BLANC DE BLANCS