



BLANC DE BLANCS

Minéralité et Fraîcheur

Cépage : 100% Chardonnay

Crûs : Le Breuil, Châtillon sur Marne, Verneuil

Vinification : 1^{ère} 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

Vieillessement : 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 délicate. »
- RVF 19 : « généreusement fruité, aiguillera 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 Féminale 2017
- Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2017

