



PARADIS BLANC

Pureté et Fraîcheur



Cépage : 100% Chardonnay

Crûs : Avenay Val d'Or et Ludes

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées et en foudres de chêne.

Vieillessement : Assemblage de deux à trois récoltes puis un vieillissement en cave de 60 mois

Contenance disponible : bouteille

Particularités : Un vin uniquement composé de Chardonnay issu des parcelles classées dans l'appellation champagne premier cru.

Dosage : 5,8 g/L
Extra-Brut

Dégustation :

- 👁️ : robe or clair, bulles fines et fournies
- 👃 : nez gourmand doté de fruits et de fleurs jaunes
- 👄 : bouche vive, superbe et longue, riche d'agrumes d'où ressort un pamplemousse gourmand

Accords Mets/Vins : Avec un plateau de fruits de mer, un fromage de chèvre avec du miel ou encore des St-Jacques poêlées

Références :

