



PARADIS BLANC

Purity and Freshness

Variety : 100% Chardonnay

Crus : Avenay Val d'Or and 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.

Aging : Blending of two to three harvests, then aging in the cellar for 60 months

Available capacity : bottle and magnum

Specificities : Chardonnay-based wine only coming from the Premier Cru Champagne certified parcels.

Dosage : 5,8 g/L
Extra-Brut

Tasting :

- 👁️ : light gold color, fine bubbles and provided
- 👃 : gourmet nose with yellow fruits and flowers
- 👄 : lively palate, superb and long, rich with citrus fruits from which a gourmet grapefruit emerges

Wine pairings : With a seafood platter, goat cheese with honey or pan-fried scallops

References :

