



CHAMPAGNE Vollereaux

À Pierry - Depuis 1805

BLANC DE BLANCS

La robe jaune pâle aux reflets verts se pare de fines bulles qui rejoignent la surface pour faire naître une fine collerette persistante. L'examen visuel laisse présager une cuvée élégante et tout en fraîcheur. Le nez est très plaisant avec des arômes délicats d'infusion de tilleul séché qui se mêlent à des notes minérales et aériennes. En bouche, après une attaque franche et acidulée, on découvre un vin rond et souple.

Parfait en apéritif, ce champagne se mariera parfaitement au moment du repas avec des poissons à chair blanche tels que la lotte.

Assemblage : 100 % Chardonnay

Temps de vieillissement : 4 ans

Dosage : 9 g/l - BRUT

91 points @ Wine Enthusiast Magazine - Editor's Choice
90 points @ Wine Spectator Magazine

Médaille d'Or @ Chardonnay of the World 2016
Médaille d'Or @ AWC Vienna Wine Challenge 2017
Médaille d'Argent @ Prodexpo Moscou 2018