



BLANC DE BLANCS BRUT

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

Scores & Medals

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

Médaille d'Or @ Drinks Business Magazine 2019
Médaille d'Or @ AWC Vienna Wine Challenge 2018
Médaille d'Or @ Concours Mondial de Bruxelles 2018
Médaille d'Or @ Grands Vins de France Academy 2018

