CHAMPAGNE
Vollereaux
MAISON FAMILIALE - DEPUIS 1805

BLANC DE BLANCS BRUT

Le Blanc de Blancs Brut est un pur Chardonnay. C'est un champagne vif, avec une belle tension qui sera parfait à l'apéritif mais qui peut également accompagner des poissons blancs comme la lotte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 100% Chardonnay
Dosage : 5.5 g/l
Vieillissement : 3 ans sur lies
Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : La robe est jaune pâle aux reflets verts et se pare de fines bulles qui rejoignent la surface pour faire naître une collerette persistante. L'examen visuel laisse présager une cuvée élégante et tout en fraîcheur.

Nez : Arômes délicats d'infusion de tilleul séché qui se mêlent à des notes minérales et aériennes.

Bouche : Une attaque franche et acidulée, puis on découvre ensuite un vin rond et souple.

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent 2025

Médaille d'Argent 2025

James Suckling

Bouteille fabriquée en France avec 75% de verre recyclé