CHAMPAGNE
BOUCHÉ
PÈRE & FILS

Cuvée Blanc de Blancs - Brut

L'icône de la Maison

COLLECTION **INTEMPORELLE**

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay, issus de nos vignobles de Pierry (Argilo-Calcaire), Chouilly (Craie) et Barbonne (Silex).

Âge moyen du vignoble : 25 ans

30% de vins de réserve.
10% vieilli en fûts de chêne.

VIEILLISSEMENT

4 ans de vieillissement en bouteille.

DOSAGE

Brut : 8g/L.

Liqueur de dégorgement vieillie 18 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle, bulles fines accompagnées d'une effervescence vive et agréable.

De fins arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) ainsi que des notes miellées.

Fin et élégant, l'acidité naturelle du Chardonnay procure une fraîcheur agréable et une bonne longueur en bouche.

Ce Blanc de Blancs accompagnera votre apéritif comme vos plats les plus délicats. Par exemple, un poisson blanc en sauce.

Ce Blanc de Blancs est une cuvée charmeuse et ensorcelante, par sa fraîcheur et cette note de miel typique au Chardonnay. Il tire sa minéralité de la craie et des silex de nos terroirs.

Disponible en magnum et en demi-bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.