



BLANC DE BLANCS

L'icône de la Maison

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay

30 % de vin de réserve

10 % de vin élevé en fût de chêne



CARACTÉRISTIQUES

- 4 ans de vieillissement
- BRUT 6 g / L
- Complexité

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Convient parfaitement pour l'apéritif ou en accord avec un poisson en sauce. Il se marie également avec des sushis.

C'est un champagne qui accompagnera tous vos moments les plus raffinés.

D'APRÈS NICOLAS BOUCHÉ

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



ARÔMES ET SAVEURS



NOTES DE DÉGUSTATION

À l'oeil, une belle couleur jaune pâle, accompagnée d'une effervescence fine et vive. Au nez, se dégagent de fins arômes d'agrumes ainsi que des notes miellées. Une bouche fraîche, acidulée et élégante.

EN CAVE
12-17°C

GARDE
4 ANS

SERVICE
8-10°C



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