

BLANC DE BLANCS



« *Fraicheur & Rondeur* »

ASSEMBLAGE :

100% Chardonnay

VINIFICATION :

Dosage **7 g/l**

Dégorgé **3 mois** minimum avant livraison

Vieillessement : **24 mois** minimum

DÉGUSTATION :

Visuel : Robe jaune pâle. Fines bulles.

Nez : Il exprime des notes exotiques (litchi, ananas).

Bouche : L'attaque est franche et gourmande. Arômes de fruits compotés et des notes d'agrumes. Belle longueur.

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif raffiné

Feuilleté de Saint-Jacques

Sushis — Makis

Fromages : parmesan, comté

RÉCOMPENSES :

Terre des Vins 2013 : **14/20**

Guide Bettane et Desseauve 2015 : **13.5 /20**

Guide Gilbert et Gaillard 2015 : **86/100**