

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



BLANC DE BLANCS



VINIFICATION

Terroir : Montagne de Reims

Assemblage : 100% Chardonnay

Dosage : 10 g/l



La dégustation

Couleur : Une robe or pâle cristallin.

Nez : Des arômes d'une grande finesse aromatique, nets et expressifs, dominés par les agrumes frais (citron, pamplemousse). Le bouquet évolue vers des notes plus florales (fleur d'oranger) et légèrement toastées.

Bouche : Une attaque vive et fraîche, tout en tension, avec une belle minéralité. La finale est longue et citronnée, légèrement saline, avec une persistance très nette.



entre 8° et 10°C



ACCORDS mets et vin

En apéritif ou avec un plateau d'huitres.