

CUVÉE PREMIER CRU BRUT ZERO BLANCS DE BLANCS - MILLESIME 2021

Caractère et minéralité

Cette cuvée rassemble les terroirs de Bergères-lès-Vertus et Vertus, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. Sa complexité vineuse, sa grande minéralité et une finale étonnamment fraîche et puissante appréciée des amateurs les plus éclairés

Terroir

Argile calcaire, exposition Sud/Sud-Est Viticulture raisonnée

Composition

100 % Chardonnay
Vinification en cuve inox avec fermentation malo- lactique
Vieillessement sur lies : 41 mois – mise en bouteille :
05/2022
Dégorgé en 10/2025



À l'œil : Couleur jaune, or soutenu habillé de lumineux reflets. Bulle scintillante et cristalline procure une remontée très finement ciselée



Au nez : Épanouissement du vin, équilibré entre tension et vinosité symbolisé par des conduites de saveurs nobles (florales et fruits jaunes)



En bouche : Caractère aromatique très complexe et minéral. Ce vin gastronomique tout en relief prolonge sa finale vers une persistance aromatique d'une longueur majestueuse. Un éclat de saveurs (note grillée, fruits secs torréfiés et note de cèpes)



Dégustation : Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal d'une mise en bouche de la mer (toasts grillés à base de poissons, et tout crustacés)

Dosage

0,5 gr sucre/litre (brut zéro)

Tarif

Bouteille : 25,00€ ttc

