

CUVÉE PREMIER CRU BRUT BLANCS DE BLANCS - MILLÉSIME 2020

Finesse et élégance

Cette cuvée rassemble les terroirs de Bergères-lès-Vertus et Vertus, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. Sa complexité, sa grande minéralité et une finale étonnamment fraîche et particulièrement 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 : 55 mois – mise en bouteille :
04/2021
Dégorgé en 10/2025



À l'œil : Bulles délicates, formant une colonne de mousse fine, élégants reflets or lumineux au reflets verts



Au nez : Arômes intenses de fruits secs mêlés à ceux des agrumes frais et persistants



En bouche : Élégance et structure associée aux nuances briochées et minérales. Finale persistante et fraîche



Dégustation : Parfait pour une mise en bouche à l'apéritif, accord parfait avec des fruits de mer mais également des poissons grillés

Dosage

5.5 gr sucre/litre (brut)

Tarifs

Bouteille : 25,00€ ttc
Magnum : 51,00€ ttc

