

CUVÉE PREMIER CRU BRUT BLANCS DE BLANCS NATURE -MILLÉSIME 2018

Caractère et terroir

Cette cuvée de terroir, est le fruit d'une seule parcelle nommée Les Guichauds, plantée en Chardonnay

Terroir

Parcelle lieu-dit : "Les Guichauds" à Bergères-lès-Vertus.
Terres limoneuses, silex et schistes en sous-sols.
Terres très colorées et riches en sédiments en surface.
Age des vignes : 70 à 100 ans
Viticulture raisonnée

Composition

100% Chardonnay en sélection massale – millésime 2018
Vinification cuve inox avec fermentation malo-lactique
Vieillessement sur lies : 36 mois – mise en bouteille :
05/2019
Dégorgé en 10/2022



À l'œil : Intensité visuelle or pâle, une bulle ultra fine et abondante canalisée vers la surface du verre en mousse ouatée



Au nez : Séduction authentique nuancée par la pureté et la juste maturité des caractères aromatiques net et vibrant (fruits jaunes et fleurs blanches)



En bouche : Sensation ample et puissante préservée par une tension minérale délicieusement ciselée. Bouche fraîche, mousse très fine qui confère une sensation veloutée



Dégustation : Définition d'un style épuré, vin gastronomique de connaisseurs, et de tous les instants

Dosage

1,5 gr sucre/litre (brut nature)

Tarifs

Bouteille : 26,00€ ttc
Magnum : 54,00€ ttc

