CUVÉE PREMIER CRU
BRUT BLANCS DE BLANCS -MILLÉSIME 2014

Finesse et élégance

Implanté dans la célèbre côte des blancs, notre maison familiale vit au rythme de la vigne pour élaborer un champagne de vigneron, authentique et reflet de notre terroir

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 fraiche 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
Vieillissement sur lies : 72 mois – mise en bouteille : 05/2015
Dégorgé en 02/2023

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 fraiche

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€ ttc Magnum : 51€ ttc

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION