

# CUVÉE PREMIER CRU BRUT ZERO BLANCS DE BLANCS - MILLESIME 2015

*Caractère et minéralité*

*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 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 malolactique  
Vieillessement sur lies : 72 mois – mise en bouteille : 04/2016  
Dégorgé en 02/2024



**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)

## *Tarifs*

Bouteille : 25€ ttc

