



BLANC DE BLANCS 2010

LA QUINTESSENCE DU CHARDONNAY DANS UNE ANNÉE D'EXCEPTION

Notre Blanc de Blancs, élaboré en quantités limitées et uniquement dans des millésimes d'exception, exprime à merveille toute la noblesse du chardonnay issu des meilleurs crus de la Côte des Blancs. Son long vieillissement en cave pendant plus de 6 ans, sa trame empreinte d'une remarquable minéralité et son dosage faible en font un vin de haut vol, aussi à l'aise sur une table gastronomique que seul pour un apéritif distingué.

ASSEMBLAGE

- 100 % Chardonnay
- 100 % Côte des Blancs : Chouilly, Oiry, Cramant, Vertus

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 6 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 6 grammes / litre
- Degré d'alcool : 12 %

DÉGUSTATION

Œil Robe brillante, jaune pâle aux reflets d'or blanc, bulles très fines et abondantes.

Nez Subtil et invitant, il se révèle droit, présentant des notes délicates de fleurs blanches, d'agrumes, de miel clair et de frangipane.

Bouche Mariant équilibre et volume, elle se révèle en parfaite continuité avec le registre aromatique du nez, avec des notes de zestes d'agrumes et de fleurs blanches. Sa texture soyeuse et fondue lui confère un côté aérien, qui persiste en une finale finement saline et iodée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La finesse de sa palette aromatique fait du Blanc de Blancs 2010 un apéritif des plus raffinés, mais il saura aussi se marier à merveille avec un carpaccio de noix de saint-jacques au citron caviar et basilic ou, plus classiquement, avec un turbot sauce beurre blanc ou un homard à la vanille.

