



BLANC DE BLANCS 2008

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, 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 % Grands Crus de la Côte des Blancs : Chouilly (60%) et Le Mesnil-sur-Oger (40%)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

DÉGUSTATION

Œil Or pâle, lumineux et brillant, bulles fines et abondantes.

Nez Racé, il est à la fois ouvert et intense et se montre d'emblée généreux, avec des notes délicates et nobles d'aubépine, de mirabelle, de pêche blanche, d'amande et de fruits exotiques.

Bouche Attaque précise, laissant place à un palais ample, volumineux et dense, faisant preuve d'une intensité et d'une profondeur remarquables. Les notes de fruits à chair blanche et d'agrumes sont précises et d'un grand équilibre avec une minéralité crayeuse prégnante. La finale est fine et délicate, offrant une persistance et une concentration aromatiques d'une rare longueur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La pureté de sa palette aromatique fait du Blanc de Blancs 2008 un apéritif de haut vol, mais il saura aussi accompagner à merveille une variété de poissons blancs comme le turbot, la daurade ou le saint-pierre. Idéal avec un bar au beurre blanc citronné, un carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses ou encore un homard à la vanille.