

L'IDENTITAIRE

LE BLANC DE BLANCS 2014

Élaboré en quantités limitées lors de millésimes d'exception, Le Blanc de Blancs met en lumière toute l'élégance et la pureté des Chardonnays de la Côte des Blancs. Un assemblage signature composé de 3 Grands Crus complété par un choix de Premiers Crus remarquables.

Son style est à la fois pur et crémeux, c'est la cuvée signature de Caroline Latrive, Chef de Cave de la Maison, une véritable ode au Chardonnay. Le temps de vieillissement prolongé de 6 ans en caves favorise le développement du profil organoleptique.

LA QUINTESSENCE DU CHARDONNAY DANS UNE ANNÉE D'EXCEPTION

ASSEMBLAGE

- 100 % Chardonnay de la Côte des Blancs
- Exclusivement en Grands et Premiers Crus : Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Cuis, Grauves

NOTES DE DÉGUSTATION

- CEIL** Lumineuse et brillante, aux reflets d'or blanc et à la bulle fine.
- NEZ** Grande fraîcheur aromatique, notes acidulées, fleur d'oranger, zeste de yuzu, pêche blanche, gingembre.
- BOUCHE** Attaque fraîche et vive, ample et gourmande, fruits blancs, miel d'acacia, touche pâtissière, agrumes, texture soyeuse, finale longue et persistante, minéralité crayeuse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif épicurien par excellence, Le Blanc de Blancs accompagnera également à merveille un ceviche de daurade au citron, un risotto de gambas ou un fondant de veau braisé au romarin.

