



L'EMBLEME DE LA MAISON

## LE BLANC DE BLANCS 2016

Élaboré en quantités limitées lors de millésimes d'exception, Le Blanc de Blancs met en lumière toute l'élégance et la pureté des Grands Chardonnays avec un assemblage composé uniquement de Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs.

Reconnaisable à son style pur et crémeux, Le Blanc de Blancs est une véritable ode au Chardonnay. C'est la cuvée emblématique de la Maison. Le temps de vieillissement prolongé en cave favorise la complexité et l'équilibre de ce champagne d'exception.

### LA QUINTESSENCE DU CHARDONNAY DANS UNE ANNÉE D'EXCEPTION

#### ASSEMBLAGE

**100%** Chardonnay

Exclusivement en Grands et Premiers Crus:  
Chouilly, Cramant, Cuis, Grauves, Oger

#### NOTES DE DÉGUSTATION

**ŒIL:** Lumineuse et brillante, aux reflets d'or blanc et à la bulle fine.

**NEZ:** Gourmand avec des arômes de citron jaune mûr, de cédrat et de jasmin accompagnés de notes subtiles de miel d'acacia et de poivre de Timut.

**BOUCHE:** Attaque vive et équilibrée, suivie d'une belle densité en bouche. Des saveurs de fruit de la passion, d'agrumes, d'épices, de tarte à la mirabelle. Finale longue et persistante, minéralité crayeuse.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Micro-vinification en petites cuves inox
- 6 ans de vieillissement
- Dosage : 5 g/L.

#### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif épicurien par excellence, Le Blanc de Blancs 2016 accompagnera également à merveille un Turbot au beurre blanc, une dinde aux endives et citron vert, un crottin de Chavignol ou une Pavlova aux fruits exotiques.

#### LES CONSEILS DE SERVICES

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°**

**TYPE DE VERRE CONSEILLÉ :** un verre en forme de tulipe, sphérique avec une ouverture plus étroite pour mettre en valeur le goût et les arômes.