

BLANC DE BLANCS-GRAND CRU

Fût de Chêne en « SOLERA »



Composition :

100 % Chardonnay
GRAND CRU

Tirage – Mise en cave 2010
Vinification type « soléra » en
feuilletes (petits fûts de 114 litres)

25% de vieilles vignes sans
fermentation malolactique

Dosage : 8 grammes/litre

Disponibilité : Bouteille

Descriptif :

Or brillant aux reflets jaune paille. Le nez assez expressif, en finesse, avec des arômes de fruits blancs, légèrement vanillé avec de jolies notes « subtiles » laissent place à un palais assez soutenu et structuré. La finale en longueur et bien équilibrée en font un vin très élégant et tout en rondeur. Un champagne de gastronomie pour grands amateurs !

Nos suggestions gourmandes iront vers un foie gras poêlé, des huitres gratinées au four, un fromage de type comté ou vieux gouda ou encore une croûte d'escargots avec sa fondue de poireaux. ...