BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

100% Chardonnay	Terroir de la Côte des Blancs : sol crayeux
Vins de réserve : 20% à 40%	5 ans de vieillissement en caves
Repos supplémentaire après dégorgement	Dosage : 8 gr/L

Vignoble :
Sélection des plus beaux terroirs de la Côte des Blancs classés Grands Crus.

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse, suivies d'un pressurage délicat des grappes entières.
Fermentation alcoolique effectuée en cuves inox thermorégulées à basse température (17°C-20°C) afin de préserver la finesse des arômes, suivie d'une fermentation malolactique pour assurer équilibre et rondeur.
Seconde fermentation en bouteille, vieillissement dans nos caves à 15 mètres de profondeur, à une température constante de 11°C.
Liqueur de dosage élaborée avec du vin vinifié en fût de chêne.

Dégustation :
Œil : Robe or éclatante, animée de fines bulles à l'effervescence persistante.
Nez : Intensément complexe, il dévoile une palette aromatique riche mêlant des notes beurrées et briochées, sublimées par de délicates touches boisées, évoquant les grands vins blancs de Bourgogne.
Bouche : Harmonieuse et expressive, elle reprend les arômes du nez, enrichis de nuances fumées et torréfiées. La finale, longue et équilibrée, marie avec élégance la finesse d'un Chardonnay patiné par le temps à la profondeur des notes boisées.

Accords mets & vins :
Cette cuvée accompagnera avec élégance les fruits de mer raffinés tels que le homard ou les Saint-Jacques poêlées, les poissons nobles en sauce crémeuse, un risotto aux truffes blanches, ainsi que des fromages affinés comme le comté ou le parmesan.

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)

Récompenses :
Wine Enthusiast : 93/100
Vinum : 17,5/20