

Brut Blanc de Blancs

L'EXPRESSION DES GRANDS BLANCS DE
CHAMPAGNE DANS CE QUE LE TERROIR
CHAMPENOIS A DE MEILLEUR.



Terroir	Côteaux crayeux sur sol argilo-calcaire
Assemblage	100% Chardonnay dont une partie issue de terroirs de Grands Crus.
Vin de réserve perpétuelle	40% de vins de réserve perpétuelle de Champagne (méthode Soléra) de plus de 20 ans d'âge
Dosage	9 g/l
Vinification	Fermentation alcoolique et malolactique Uniquement des premiers jus (cuvée)
Élevage	Vieillissement sur lattes de 3 ans minimum puis de 2 ans de plus après dégorgement
Accords	Cuvée déale en prélude d'un repas Plats à base de poisson ou de fruits de mer tels que des huîtres à la crème Velouté de potimarron à l'espuma de crevettes Carpaccio de Saint-Jacques