

Origine : Grand Cru 2/3 de la Côte des Blancs et 1/3 de la Montagne de Reims (Bouzy)
Cépages : 100% Chardonnay
Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillessement sur lattes dans nos caves traditionnelles.
Assemblage : Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.
Dosage : 7g de sucre par litre
Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Jaune or brillant.
Olfactif : Nez fin, élégant, floral (chèvrefeuille).
Gustatif : Bonne longueur en bouche, beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Une finale assez ronde malgré tout.

Accord Met et Vin :
Apéritif, poêlée de Saint Jacques à la crème.