

# BLANC DE BLANCS EXTRA GRAND CRU

---



**Assemblage :** 100% Chardonnay (Avize, Mesnil-sur-Oger).

5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

**Viellissement :** 7 ans minimum.

**A l'œil :** une robe d'un bel or à reflets verts et d'une belle brillance rehaussée par de très fines bulles formant une délicate collerette de mousse blanche.

**Au nez :** le nez, puissant et d'une grande subtilité exprime tour à tour des arômes floraux fins et délicats (acacia, tilleul) ainsi que des notes d'agrumes (citron) et de résineux. La finesse se révèle par une touche poivrée et mentholée.

**Au palais :** une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité... la minéralité d'un très grand Chardonnay.

**Champagne des grandes occasions, il révèle merveilleusement les saveurs d'un poisson noble comme le turbot ou d'une volaille aux morilles.**

---

**Blend:** 100% Chardonnay (Avize, Mesnil-sur-Oger).

5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

**Ageing:** at least 7 years.

**Appearance:** a beautiful golden robe with emerald flecks and a superb sheen enhanced by very fine bubbles forming a delicate ruff of white mousse.

**Bouquet:** the nose is of great power and subtlety, alternating between fine and delicate aromas (acacia, lime blossom), citrus notes (lemon) and resinous aromas. The finesse reveals itself in a hint of pepper and menthol.

**Mouthfeel:** a subtle combination of structure, length and vivacity with the flintiness of a very great Chardonnay.

**A Champagne for special occasions, marvellous for bringing out the flavours of noble fish such as turbot, or poultry with morels.**

---

BLANC DE BLANCS EXTRA  
GRAND CRU

