

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

