

BLANC DE BLANCS



Assemblage : 100% Chardonnay.

Viellissement : 4-6 ans minimum.

A l'œil : la robe est or pâle, le cordon de fines bulles est large et persistant.

Au nez : floral et raffiné, il dévoile des arômes de rose et fleurs d'acacia. A l'aération, agrumes (orange-mandarine), cannelle, quelques notes de fleurs séchées, de café grillé et une pointe toastée révèlent une belle maturité.

Au palais : l'attaque en bouche est fraîche et crémeuse, bien équilibrée avec un joli retour floral et miellé. La finale est douce et élégante.

Issu de Chardonnay sélectionnés dans les meilleurs crus, c'est un Champagne «haut de gamme», délicat, que l'on aime lors d'un apéritif, mais aussi sur un plateau de fruits de mer.

Blend: 100% Chardonnay.

Ageing: at least 4-6 years.

Appearance: a pale golden colour with a wide, continual string of fine bubbles.

Bouquet: floral and refined, revealing aromas of rose and acacia blossom. With aeration, citrus fruits (mandarin-orange), cinnamon, a few notes of dried flowers, roasted coffee and a hint of toast illustrate the wine's perfect maturity.

Mouthfeel: the attack is fresh and creamy, well balanced with a pleasing floral, honeyed retro-olfaction. A gentle and elegant finish.

This is a «top-of-the-range» Champagne reflecting the complexity and elegance of a great, carefully selected Chardonnay. It is delicate and nuanced, perfect for an apertif or as an accompaniment to seafood.

BLANC DE BLANCS

