

BLANC DE BLANCS 2019

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 100%
CHARDONNAY

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification : cuve
inox à 80 % et fût de chêne à
20 %

Malolactique : Oui

Vieillessement : supérieur à 4
ans en cave

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l, 3 l, 6 l, 9 l,
12 l, 15 l

Unité de vente : carton de
6, de 3, de 1



TERROIR

Région Viticole : CÔTES
DES BLANCS, CÔTES
D'EPERNAY

Surface :

Type de sol : ARGILE, CRAIE,
PIERRE CALCAIRE, SILEX

Climat : DOUBLE CLIMAT :
OCEANIQUE &
CONTINENTALE

DÉGUSTATION

Œil : Jaunes paille et reflets
dorés

Nez : Fruits à chair blanche
comme la Granny Smith et la
poire Williams, avec des
notes de gingembre et poivre
vert

Bouche : Attaque vive,
rappelant les arômes de fruits
du verger présents au nez.
Milieu de bouche aux saveurs
légèrement épicées donnant
du relief au vin et lui offrant
une belle finale

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :

Bistro : tarte aux pommes

Gastro : Saint-Pierre au
beurre noisette et fenouil
poêlé

Garde : 5 à 10 ans