

Blanc de Blancs

COMPOSITION

Assemblage d'un monocru, avec des vins de réserve dont la proportion varie selon les années.

CÉPAGES

Chardonnay 100 %

DÉGUSTATION

- **Œil** : Robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune vert pâle soutenu, avec des reflets jaune vif.
- **Nez** : Epuré, frais et d'inspiration marine, avec des notes de calcaire iodé, de fleurs d'acacia et de citron.
- **Bouche** : Le palais est franc et frais et développe une acidité citronnée tendue.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne à vertus apéritives, dont la signature marine oriente des choix de plats de préférence iodée : saumon cru et gouttes d'huile d'olive au yuzu, ou asperges vertes et queues d'écrevisses, pickles de légumes ou encore un brillat-savarin mi-frais.

SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élargi et galbé.

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille 375 ml – Bouteille 750 ml – Magnum 1500 ml

