
CHARDONNAY BRUT 1ER CRU

Inimitable Blanc de Blanc



Produite en quantité très limitée, cette cuvée prestigieuse est ornée d'une très belle étiquette en aluminium. Il est présenté dans un coffret individuel.

| | |
|----------------------|---|
| ASSEMBLAGE | 100% Chardonnay |
| TERROIR | Vignes âgées de 35 ans en moyenne Sols calcaires 1er Cru, terroir d'Avenay Val d'Or |
| VINIFICATION | Vendanges manuelles Vinification en cuves d'acier émaillé Filtration légère à froid |
| VEILLISSEMENT | Maturation sur lies en cave :12ans |
| DOSAGE | 6 g/l |
| ALCOOL % | 12,5% |



Eye : Au moment du service, la mousse est abondante et crémeuse. L'effervescence est active, alimentant un mince cordon de fines bulles. La robe est lumineuse avec des nuances vieil or. Le vin est brillant.



Mouth : L'attaque en bouche est d'une excellente vivacité, et confirme la dernière sensation olfactive. La bouche est pleine et ample avec une belle structure et une grande longueur en bouche.



Nose : Le premier nez exprime une bonne maturité. Arômes de fruits secs et d'épices. A l'aération, notes de santal et de tabac blond. En finale, des notes de fruits confits avec une pointe d'acidité. Cette dernière suggère une excellente fraîcheur résiduelle.



Tasting : Une cuvée de Chardonnay qui, après plus d'une décennie de vieillissement (en cuves et en barriques), offre une large palette d'arômes. Il sera à sa place aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas.