

Blanc de Blancs

Intense et Charmeur

Le terroir de la montagne de Reims revèle l'élégance et le caractère du chardonnay. Rare et atypique, C'est un pur Blanc de Blancs de la Montagne de Reims. Rare et atypique, un pur Blanc de Blancs de la Montagne de Reims. Fort de son expérience dans un vignoble à dominante de chardonnays, mon père fut précurseur dans la plantation de raisins blancs dans le secteur de la Montagne de Reims. Il aimait leur incroyable fraîcheur mais surtout les notes délicatement toastées typiques des chardonnays du secteur qui magnifiait les assemblages historiques. C'est en hommage à ce grand vigneron, que cette cuvée fut créée. Elle intègre au moins trois parcelles qu'il aimait tant : « le Clos Yon », « le Houssets » et « les Beaunes ». Une belle découverte pour les amateurs de chardonnays, mêlant des notes acidulées à des saveurs plus gourmandes, tout en rondeur caractéristique du terroir. Terroir: 1er Cru - Montagne de Reims

Chigny-Les-Roses, Rilly-La-Montagne, Ludes

Vieillissement sur lies: 3 ans minimum dans nos caves.

Dégorgement : Dosage brut 4 mois avant commercialisation. Liqueur préparée selon un assemblage de vin de garde et de sucre de canne.



Notes de dégustation

Une très belle effervescence. Le cordon s'élève de manière persistante.

Cette cuvée 100% Chardonnay exhale les notes acidulées des agrumes (pamplemousse, citron, mandarine) et fleur blanche (jasmin).

L'attaque est franche. Des notes acidulées viennent côtoyer des arômes plus confits (citron confit). Belle minéralité en fin de bouche.

Accord Mets/Vins: Très apprécié lors d'apéritifs estivaux, ce Blanc de Blancs se mariera très bien avec les carpaccios de coquilles Saint-Jacques, les terrines de poisson aux agrumes...

Les instants : Célébrations, apéritifs estivaux et déjeuners fins Ambiance raffinée, sentimentale, de fantaisie.

Récompenses:







Assemblage: 100 % Chardonnay

