

Blanc de Blancs

LES PURS



- Mineral
- Fin
- Racé



ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY

DESCRIPTION

ELEVAGE : 36 mois

OENOLOGIE

- 20 % de vins de réserve
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR

30% Cramant, Grand Cru
30% Sézannais
20% Montgueux
10% Côte des Bar

DOSAGE BRUT : 9 G/L SERVICE : 8 - 10°C

ARÔMES



ROSES



CITRONNELLE



BRIOCHE

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



BAR EN
PAPILLOTE



SAUMON RÔTI AVEC
SAUCE AU CHAMPAGNE

L'OEIL

Sublime robe or pâle à tendres reflets verts. Jolie mousse crémeuse, fine et tenace. Dégagement lent et régulier.

LE NEZ

Le nez est un bouquet de fleurs épanouies, il y a les blanches aubépines, chèvrefeuilles, églantines, et puis, les roses multicolores et les pivoines, le tout relayé par des notes fraîches d'agrumes et de citronnelle. L'aération s'ouvre lentement sur des notes briochées, caramélisées, et confites.

LA BOUCHE

Nous redécouvrons en bouche tout ce qui nous a tant charmé au nez, et nous nous laissons porter par cette magie florale à l'équilibre parfait entre le vin et la liqueur. Sa finale longue et parfumée nous confirme tout son charme.

