



BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Brut Sans Année



FLACONNAGE



75cl

Alcool (% vol.)	12,80
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,01
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	45
pH	3,07
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES

Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	5g/L
Base récolte :	2017, 57 % de vins de réserve
Tirage :	2018

NOTES DE DEGUSTATION



Or paille, mousse fine et persistante



Nez citronné, subtiles touches grillées



Attaque en bouche nerveuse et directe, pleine bouche ferme et sauvageonne, finale limpide, Chardonnay vrai, sans pudeur



Fruits de mer



SOUVENANCE



2017, un millésime compliqué où les Chardonnay sont les rois !

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un mois d'Août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire des Pinots sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardés les plus belles grappes. Les Chardonnays quant à eux, se révèlent d'une grande puissance.