



BLANC DE BLANCS Grand Cru Brut Sans Année



FLACONNAGE

DONNÉES TECHNIQUES



37,5cl 75cl 150cl 300cl

Assemblage : 100% Chardonnay

Dosage : 8g/L

Base récolte : 2018,
30% de vins de réserve

Alcool (° GL) 12,90

Acidité totale (g/l en H₂SO₄) 3,75

Anhydride sulfureux Total (mg/l) 57

pH 3,08

Fermentation malo lactique oui

Tirage : 2019

NOTES DE DEGUSTATION



Teinte brillante, reflets verts



Premier nez d'agrumes, mandarine, citron jaune. Fruits frais charnus en second nez (pêche blanche, nectarine). Du charme pour les narines.



Attaque franche et droite, qui s'achève sur une finale un peu puritaine, qui s'assouplira sans aucun doute avec le vieillissement.



Apéritifs, Poissons



SOUVENANCE



2018, une vendange abondante !

Ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en Août depuis quinze ans. Après un hiver arrosé, la Champagne enregistre depuis Avril une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat, la vigne a évolué rapidement, la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales. Les grappes sont nombreuses, dans un état de sanitaire parfait.