



BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PREMIER CRU

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 35 % de vins de réserve
Région :	Côte des Blancs
Dosage :	8g/L
Tirage :	2019
Flaconnage :	37,5cL – 75cL – 150cL - 300cL

NOTES DE DEGUSTATION



Teinte brillante, reflets verts.



Nez gourmand, fruité : mangue fraîche avec une pointe de basilic.



Attaque franche, sur une bouche pleine qui reste sur la fraîcheur. Finale aérienne.



Apéritif, poissons.



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.