



# BLANC DE BLANCS TRADITION PREMIER CRU



## FLACONNAGE



## DONNÉES TECHNIQUES

|   |           |
|---|-----------|
| Alcool (% vol.)   | 12,9      |
| Acidité totale (g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | 4,04      |
| Anhydride sulfureux total (mg/l)                        | 45        |
| pH  | 3,08      |
| Fermentation malo-lactique                              | partielle |

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Assemblage :</b> | 67 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir 66 % de vins de réserve |
| <b>Région :</b>     | Côte des Blancs, Montagne de Reims                       |
| <b>Dosage :</b>     | 8g/L   |
| <b>Tirage :</b>     | 2017   |
| <b>Flaconnage :</b> | 37,5cL - 75cL - 150cL                                    |

## NOTES DE DEGUSTATION



Teinte or, reflets jaunes.



Nez avec des arômes de pamplemousse, de kumquat et de fruits jaunes.



Attaque ronde et fruitée, qui s'achève sur une finale gourmande et pétillante, sur les notes d'agrumes.



Apéritif, volailles, tapas.



## 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.