



BRUT BLANC DE BLANCS

Belle robe brillante avec des reflets verts.

Le premier nez révèle des arômes d'agrumes, de mandarine et de citron. S'en suit de délicates notes de pêche blanche et de nectarine.

L'attaque en bouche est franche et droite avec beaucoup de minéralité. Il y a une finale fine et persistante.

Un vin parfait pour vos repas avec des poissons ou des fruits de mer.

Assemblage :

100 % Chardonnay

Vendanges : 70 % 2018 et 30 % vins de réserve

Année de tirage : 2019

Dosage : 8 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en demi-bouteilles, bouteilles et magnums.

Quelques mots de la vendange 2018 :

Une récolte abondante en août ! L'année viticole se caractérise par un hiver pluvieux et un printemps ensoleillé avec des températures supérieures à la moyenne. Grâce à ces conditions, les vignes se sont développées rapidement. La floraison et la maturation des raisins se sont déroulées dans des conditions optimales. Les grappes étaient nombreuses et de très haute qualité.

L'excellence a ses exigences.