



GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - BRUT NATURE - MILLÉSIME 2009

Le mot du chef de cave

“Ce Champagne Millésime 2009 issu d’une parcelle unique de Chardonnay Grand Cru de Chouilly est une mélodie aromatique, où sous l’effet du vieillissement s’entrelacent les arômes subtils de fruits blancs, des notes tertiaires et une trame saline. L’ensemble est associé à une fraîcheur étonnante liée au non-dosage et ce, malgré un vieillissement de plus de 13 années en cave.”

Laurent Hostomme

Dégustation



Effervescence fine et délicate.
Teinte limpide et brillante.



Arômes subtils de fruits blancs, de mimosa et de paille séchée, des parfums de nectarine blanche, d’ananas, de mirabelle et de gelée de coing, Notes tertiaires d’amande et de brioche.



Équilibre subtil entre gourmandise et sensation crémeuse. Trame saline, fraîcheur persistante. Notes d’ananas juteux qui se marient en finale avec des accents de zeste d’orange.



Accord mets & Champagne

“ Cette cuvée gastronomique se mariera parfaitement avec vos poissons et fruits de mer tels que le homard ou le denti.”

Caractéristiques techniques

Cépage

100 % Chardonnay - Grand Cru

Terroir

Côte des Blancs : Chouilly - Parcelle lieu-dit “Mont-Aigu”

Vinification

La fermentation alcoolique et la vinification se font entièrement en barriques de type “bourguignonne”. Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement

Mise en bouteille Avril 2010 - 13 ans sur lies

Dosage

Extra-Brut - 0 gr/L

Dégorgement : Janvier 2023