



Origine

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - BRUT

Le mot du chef de cave

"C'est le Blanc de Blancs identitaire de notre domaine familial. Cette cuvée 100% Chardonnay Grand Cru vient affirmer notre attachement à nos origines vigneronnes de Chouilly où s'expriment toutes les caractéristiques crayeuses de notre terroir unique."

Laurent Hostomme

Dégustation



Robe jaune dorée aux reflets verts.
Bulle fine, tonique et soutenue.



Notes de fleurs blanches et agrumes.



Fraîcheur.
Notes délicates florales et citronnées, jeunesse aromatique finement contrebalancée par des notes de brioche et de viennoiseries.
La finale est pure et persistante.

Accord mets & Champagne

"Il sera parfait pour vos apéritifs, associé à des bouchées de thon snacké ou d'un carpaccio de Saint-Jacques et son émulsion au citron vert"

Caractéristiques techniques

Cépage

100% Chardonnay Grand Cru

Terroir

Côte des Blancs : Chouilly - Avize

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Pas de fermentation malolactique.
30 % de vin de réserve.

Vieillessement

36 mois sur lattes

Dosage

Brut - 8 gr/L

3 à 4 mois avant commercialisation

