



Perfect

1ER CRU - EXTRA-BRUT

Le mot du chef de cave

“Cette cuvée est le symbole d’une réflexion autour du chardonnay enraciné sur des terroirs crayeux Champenois, où l’assemblage de 5 crus légendaires façonnent une alliance aromatique entre fraîcheur et profondeur.”

Laurent Hostomme

Dégustation



Bulle tonique.



Fin et délicat.
Notes fleuries avec un univers fruité et une domination d'agrumes.



Saveurs de citron, de pamplemousse et de mandarine.
Notes de pâtisseries et de viennoiseries.



Accord mets & Champagne

“Cette cuvée exceptionnelle sera idéale à l’apéritif accompagnée d’un tempura de crevettes ou d’une langoustine grillée.”

Caractéristiques techniques

Cépage

100 % Chardonnay - 1er Cru

Terroirs

Côte des Blancs : Chouilly, Avize, Cuis et Vertus
Montagne de Reims : Ecueil

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Fermentation malolactique partielle.

Vieillessement

4 ans sur lies

Dosage

Extra-Brut - 4 gr/L