

# Aether

## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

### Le mot du chef de cave

« Aether puise son nom dans l'Éther, ce cinquième élément qui, au-delà de l'eau, du feu, de la terre et de l'air, occupe l'espace, relie l'invisible et porte en lui la promesse de liberté et d'évolution. Né d'un seul fût et façonné par notre terroir Grand Cru de Chouilly, ce Coteaux Champenois révèle toute la pureté du Chardonnay dans une dimension nouvelle, dans une édition rare de 300 exemplaires. »

**Laurent Hostomme**

### Dégustation



Robe claire, traversée d'éclats dorés qui évoque la lumière d'un matin de craie. Annonce la pureté du chardonnay, mais aussi la profondeur que le bois a su lui conférer.



Le nez s'ouvre avec délicatesse : fleurs blanches effleurées par le vent, poire croquante et pulpe de pêche encore tiède de soleil. Accents plus graves de noisette fraîche, de pain doré, d'épices fines.



Bouche ample et caressante, déploie une matière soyeuse que la minéralité champenoise vient sculpter d'un trait vif. Les fruits blancs, pointe citronnée, notes boisées. Finale longue et saline, laisse sur les lèvres un écho de craie et de noisette



### Accord mets & Vins

"Il accompagne à merveille un saumon gravlax, où la fraîcheur des agrumes et la texture délicate du poisson se marient harmonieusement. Un accord frais et idéal pour débiter votre dîner."

### Caractéristiques techniques

#### Cépage

100% Chardonnay de la vendange 2023

#### Terroirs

Côte des Blancs : Chouilly Grand Cru

#### Vinification

Récolte à la main de la vendange et issue de la première presse.

Fermentation en fût de chêne français de ...L puis élevage sur lies fines pendant 20 mois.

Pas de fermentation malolactique.

Mise en bouteille non-filtré à 300 exemplaires.