



# CUVÉE BLANC DE BLANCS

- Vignoble de Mardeuil
- Vallée de la Marne
- Mise en bouteilles en mai 2020
- Chardonnay 100%
- Vins de réserve : 15% - Vins de l'année : 85%
- Raisins vendangés et triés à la main
- Pressurage sur Pressoir horizontal Europress
- Seul le début de la presse appelée Cuvée est utilisé
- Vinification en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Utilisation minimale des sulfites
- Vieillessement sur lies de 30 mois minimum
- Dégorgement au minimum 3 mois avant commercialisation
- Dosage : Extra-brut 4,5 grammes par litre
- Degré alcool : 12%



## NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune dorée avec une vive effervescence

Nez : Arômes frais de citron et de fleurs blanches accompagnés de notes de noisettes grillées et de pain toasté

Bouche : Très belle densité avec des arômes craquants citron, verveine et gingembre et une finale sur des notes de torréfaction.

## ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne pourra être servi avec des fruits de mer ou carpaccio de saint jacques à la mangue.

## VOLUMES DISPONIBLES

0,75  
3280 Flacons

