



CŒUR DE CHARDONNAY

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

<i>Terroir</i>	Cramant, Chouilly, Avize
<i>Vendanges</i>	manuelles du 01/09/2022 au 09/09/2022
<i>Cépage</i>	100 % Chardonnay Grand Cru
<i>Assemblage</i>	60% vins de 2022 40% vins de réserve 2020 et 2021
<i>Vinification</i>	FA et FML en cuves, passage au froid
<i>Tirage</i>	22 avril 2023
<i>Elevage</i>	viellissement sur latte de 3 ans minimum
<i>Dégorgement</i>	minimum 3 mois avant commercialisation
<i>Dosage</i>	brut: 4,5 g/L avec notre propre liqueur
<i>Degrés</i>	12,2 % Vol
<i>Acidité Totale</i>	4,3 g H ₂ SO ₄ /L
<i>Conditionnement</i>	demie, bouteille, magnum, jéroboam
<i>Accord</i>	Très appréciée en apéritif et à tous les moments festifs pour sa minéralité et sa fraîcheur. Elle pourra être également amenée sur un repas de crustacés, fruits de mer, sushis et poissons.

Oeil

Doré et brillant. Bulles particulièrement fines

Nez

Harmonieux. Mélodie aromatique infinie d'agrumes et fleurs blanches.

Bouche

Pure et minérale. Soyeuse et profonde. Finale savoureuse et chaleureuse avec très grande longueur en bouche