

## ÉLABORATION

<b>Assemblage</b>	Mono-cépage 100% Chardonnay
<b>Origine</b>	Côte des Bar
<b>Fermentation</b>	Cuves inox 100% malolactique
<b>Viellissement</b>	7 ans en magnum
<b>Dosage</b>	BRUT 9g/L (+/- 1g)

## DÉGUSTATION

<b>À l'oeil</b>	Or pâle.
<b>Au nez</b>	Très floral, fleurs blanches, crayeux, plutôt aérien.
<b>En bouche</b>	Tonique, friand, des notes de prunes Reine-Claude.
<b>À table</b>	Plateau de fruits de mer, raie au beurre, bar de ligne en croûte de sel.
<b>Conseil de service</b>	Servir à 8-10 °C



D'une robe or pâle, ce Champagne révèle un nez très floral, dominé par des notes de fleurs blanches et une touche crayeuse, offrant une impression aérienne et raffinée.

En bouche, il est tonique et friand, avec des saveurs délicates de prunes Reine-Claude. Idéal pour accompagner un plateau de fruits de mer, une raie au beurre ou un bar de ligne en croûte de sel.

## ENGAGEMENTS



## ÉTUI



Magnum