

ÉLABORATION

Assemblage	Mono-cépage 100% Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Fermentation	Cuves inox 100% malolactique
Viellissement	4 ans en bouteille
Dosage	BRUT 9g/L (+/- 1g)

DÉGUSTATION

À l'oeil	Or pâle.
Au nez	Très floral, fleurs blanches, crayeux, plutôt aérien.
En bouche	Tonique, friand, des notes de prunes Reine-Claude.
À table	Plateau de fruits de mer, raie au beurre, bar de ligne en croûte de sel.
Conseil de service	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 - COFFRET



Bouteille



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl