

BLANC DE BLANCS

MILLESIME 2011

Frais, Élégant, Minéral

Élaboration

Cépages : Chardonnay (100%)

Dosage : Brut | 8g/litre

Vinification : traditionnelle, fermentation malolactique et passage au froid. Elevage en cuve inox pendant 8 mois et tirage en Mai.

Vieillessement : 4 ans sur lies minimum.

Dégustation

Commentaire réalisé par Geoffrey Orban, spécialiste indépendant de la dégustation de Champagne suite à la sélection de nos cuvées pour l'oenotèque du syndicat des vignerons.

La robe : Couleur jaune pâle soutenu à reflets jaune-vert argenté. Bulles fines et collerette tenace. Aspect lumineux et assez fluide.

L'olfactif : Calcaire crémeux, fleur d'acacia, pêche blanche, citron, menthe fraîche, mimosa, iode, pomme, amande émondée.

Le palais : Attaque souple et fraîche avec un effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée et pulpeuse, soutenue par une acidité citronnée intégrée. Milieu de bouche orchestré par une minéralité sablo-calcaire qui confère une bonne tension, de l'élégance, une sensation tactile crémeuse et de l'allonge au palais. Ensemble équilibré livrant une finale parfumée, citronnée et saline.

À table

Accord : Saint-Jacques mi-cuites et espuma de citron yuzu au jus d'huitre.

Autres grands types d'accords : Cassolette de bar et d'écrevisses, sauce Champagne et ciboulette.

