



Ce champagne est un Brut Sans Année uniquement composé de Chardonnays issus des Grands Crus de la Côte des Blancs.
Sa mousse très fine permet de dévoiler toute sa fraîcheur, sa finesse et son élégance.
Cette cuvée est aérienne et les notes d'agrumes sont particulièrement présentes en fin de bouche.
Un vin idéal pour l'apéritif.



Terroirs

Côte des Blancs

Cépages

100 % Chardonnay

Âge moyen des parcelles

35 ans

Densité de plantation

7500 pieds / Ha

Assemblage

Oiry, Chouilly, Oger, Cramant, Le Mesnil sur Oger

Vins de réserve

De 30 % à 45 % suivant les années

Vinification

- Vendanges manuelles + pressurage fractionné
- Débourage des jus à froid
- Fermentation Alcoolique dans cuves thermorégulées
- Fermentation malolactique complète
- Élevage en cuves inox pendant 6 mois
- Stabilisation au froid (-4°C)
- Filtration sur argile

Mise en bouteille

Février 2014

Vieillessement

De 22 à 36 mois

Dégorgement

3 mois minimum avant mise en vente

Dosage

6 grammes / litre - Brut

Production annuelle

30 000 bouteilles

Disponible également en Demi-bouteilles, Magnums et Jéroboams



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

