

SUBLIME BRUT

Blanc de Blancs

GRAND CRU

Cuvée élaborée par assemblage de chardonnay de différentes années qui sont sélectionnées pour leur finesse et leur légèreté qui délivrent des arômes complexes et gourmands.

Composition de l'assemblage :

Terroir : Village du Mesnil sur Oger

100 % Chardonnay Grand Cru

Récolte 2016 à 85 %, 5% récolte 2015, 5% récolte 2014 et 5% récolte 2013

100% cuvée Chardonnay du Mesnil sur Oger

Tirage : mars 2017, soit plus de 4 ans de vieillissement en cave

Dégorgement : Novembre 2020

Dosage en sucre : 7 g/L

Descriptif :

Or blanc, mousse fine et persistante, nez délicat de fleurs blanches. Bouche avec attaque franche et directe, une finale légèrement citronnée.

Un vin marqué par la fraîcheur, typé Chardonnay.

Idéal pour l'apéritif.

Disponible en Demi-bouteille, Bouteille et Magnum