

BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay



750 ml

25 % de notre vignoble est planté en Chardonnay.

Ce cépage a besoin de beaucoup de soins.

Sa taille d'hiver est délicate à réaliser. Il faut sélectionner judicieusement les bois à fruits porteurs de la nouvelle récolte.

Sensible aux aléas climatiques, nos parcelles de Chardonnay ont été rigoureusement sélectionnées par les générations précédentes.

De leur ensoleillement dépend la qualité du Champagne.

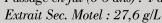
Une maturation lente et progressive des baies donne un vin fin et complexe.

Ce champagne est de couleur jaune pâle. Ses arômes de fleurs blanches et de pain grillé sont en harmonie avec une bouche longue et délicate.

Vous l'apprécierez à l'apéritif, entre amis.

Alcool: 12% vol - Sucre: 10 g/l - Acide Malique: 0 g/l SO₂ total : 44 mg/l - Acidité totale : 4,3 g/l H₂SO₄

Passage en fût (0-6 ans): 4 à 6 mois.







B1020 18 10 8 CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

Guide Hachette des Vins Vins et Terroirs authentiques * * * * Guide Dussert-Gerber

