

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Brut Sans Année

FLACONNAGE



75cl

Alcool (% vol.)	12,85
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	3,98
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	53
pH	3,07
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	5g/L
Base récolte :	2018, 30 % de vins de réserve
Tirage :	2019

NOTES DE DEGUSTATION



Or paille, mousse fine et persistante



Nez citronné, subtiles touches grillées



Attaque en bouche nerveuse et directe, pleine bouche ferme et sauvageonne, finale limpide, Chardonnay vrai, sans pudeur



Fruits de mer

SOUVENANCE



2018, une vendange abondante !

Ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en Août depuis quinze ans. Après un hiver arrosé, la Champagne enregistre depuis Avril une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat, la vigne a évolué rapidement, la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales. Les grappes sont nombreuses, dans un état sanitaire parfait.