



BLANC DE BLANCS Grand Cru Brut Sans Année

FLACONNAGE



37,5cl 75cl 150cl 300cl

Alcool (° GL)	12,90
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	3,75
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	57
pH	3,08
Fermentation malo lactique	oui

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	8g/L
Base récolte :	2018, 30% de vins de réserve
Tirage :	2019

NOTES DE DEGUSTATION



Teinte brillante, reflets verts



Premier nez d'agrumes, mandarine, citron jaune. Fruits frais charnus en fond nez (pêche blanche, nectarine). Du charme pour les narines.



Attaque franche et droite, qui s'achève sur une finale un peu itaine, qui s'assouplira sans aucun doute avec le vieillissement.



Apéritifs, Poissons

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 de sanitaire parfait.