



BLANC DE BLANCS Millésime 2017

FLACONNAGE



75cl 150cl

Alcool (% vol.)	12,9
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,04
Anhydride sulfureux total (mg/l)	45
pH	3,08
Fermentation malo-lactique	partielle

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	6 g/l
Base récolte :	Millésime 2017, dont 19% de vins sans fermentation malo-lactique
Tirage :	2018

NOTES DE DEGUSTATION



Or très pâle et accompagné d'une effervescence délicate



Nez très complexe, tout en finesse avec des notes de fruits secs. Un léger caractère toasté qui s'affirmera avec le temps



Bouche ample avec une acidité fondue, donnant à l'ensemble une grande finesse et une finale harmonieuse et légèrement croquante



Volaille, poisson en sauce ou vieux comté

SOUVENANCE



2017, un millésime compliqué où les Chardonnay sont les rois !

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un mois d'Août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire des Pinots sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardés les plus belles grappes. Les Chardonnays quant à eux, se révèlent d'une grande puissance.