

Cuvée Blanc de Blancs



Représentative de la typicité du terroir de notre domaine familial, cette cuvée "pur chardonnay" est exclusivement issue de la première presse, et donc 100% Cuvée.

Le nez révèle des arômes beurrés et crémeux avec de belles notes citronnées.

On y reconnaît aussi des senteurs de brioche, de vanille, d'anis puis de réglisse..

En bouche, c'est un assemblage tonique que l'on découvre, rythmé par de fraîches saveurs d'agrumes..

Vous pourrez apprécier ce Champagne à l'apéritif. Il pourra en outre suivre vos entrées, des poissons et autres plats raffinés.

Assemblage : Vendange 2018 (100%)

Terroir : Ambonnay Grand Cru

Cépage : Chardonnay (100%)

Mise en bouteille : Avril 2019

Dosage : Brut - 6,6 g/L