



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 1ER CRU

Assemblage:

100% Chardonnay

(petite parcelle située au Coeur de la Cote des Blancs à Etréchy, village classé 1^{er} Cru, près de Vertus)

Dosage:

7 g de sucre/litre

Notes olfactives:

Au nez, notes de pêche blanche et de poire, mais aussi des notes plus florales comme la pivoine

Notes gustatives:

Au palais un champagne minéral, légèrement crémeux, souple, séduisant

Temps passé au contact des levures:

6 ans

Dégorgement:

Décembre 2016

