



BLANC DE BLANCS Grand Cru Brut Sans Année

FLACONNAGE



37,5cl



75cl



150cl

Alcool (° GL)	12,70
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	3,95
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	55
pH	3,07
Fermentation malo lactique	oui

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	8g/L
Base récolte :	2017, 56,7% de vins de réserve
Tirage :	2018

NOTES DE DEGUSTATION



Teinte brillante, reflets verts



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



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



Apéritifs, Poissons

SOUVENANCE



2017, un millésime compliqué où les Chardonnays sont les rois ! Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un moi 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.