



UNION
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS Millésime 2015

FLACONNAGE



75cl 150cl

Alcool (% vol.)	12,9
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,15
Anhydride sulfureux total (mg/l)	38
pH	3,05
Fermentation malo-lactique	partielle

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	8g/l
Base récolte :	Millésime 2015, dont 15% de vins sans fermentation malo-lactique
Tirage :	2016

NOTES DE DEGUSTATION



Robe limpide d'un jaune pâle aux reflets argentés.



Nez subtil sur les fleurs blanches, l'amande, l'orange et l'abricot. Notes beurrées et un léger toasté. Aromatique qui s'intensifiera avec le temps, encore un peu sur la retenue.



Attaque franche et bouche bien équilibrée. S'ouvre sur des agrumes gourmands (clémentines, oranges) et un très léger fond de vanille rappelant la délicatesse du nez. Trame acide soutenue qui offre une belle longueur.



Crustacés, coquillages ou poissons de mer. Légumes de printemps croquants sautés à la fleur de sel.

SOUVENANCE



La question se pose pour ce millésime : Est-il de la même exception que celui de 1947? En effet, un été chaud, sec et ensoleillé, donc des conditions de maturation des raisins optimales. Et ensuite jusqu'à la cueillette, une alternance de fraîcheur et de pluies impressionnantes avec un temps sec. La vendange a eu lieu début septembre. 2015 Assurément une grande année !! Exceptionnelle C'est un Vin de corps.