UNION CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
Brut Sans Année

FLACONNAGE

75cl

Alcool (% vol.)	12,85
Acidité totale (g/l en H_2SO_4)	4,20
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	40
pH	3,05
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES

Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	5g/L
Base récolte :	2016, 45% de vins de réserve
Tirage :	2017

NOTES DE DEGUSTATION

Or paille, mousse fine et persistante

Nez citronné

Attaque en bouche nerveuse et directe, pleine bouche ferme et sauvageonne, finale limpide, Chardonnay vrai, sans pudeur

Fruits de mer

SOUVENANCE

L'année 2016, un automne doux et ensoleillé, un hiver d'une douceur certaine, un printemps extraordinairement pluvieux et frais soit des pluies diluviennes (513 mm d'eau en 6 mois: un nouveau record 491mm en 1995) et une fraîcheur persistante surtout pendant le mois d'Avril. Et, un été très sec. La vendange a eu lieu mi-septembre.
2016 – Une année complexe dans l'excès.