

# BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

## Brut Sans Année

### FLACONNAGE



75cl

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Alcool (% vol.)                                         | 12,85 |
| Acidité totale (g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | 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,<br>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.