

BLANC DE BLANCS

Brut

Finesse et élégance

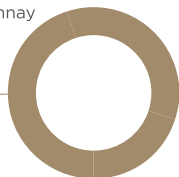
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VIEILLISSEMENT SUR LIES	4 ans <i>en moyenne</i>
----------------------------	----------------------------

DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
----------------	------


DOSAGE	7 g/l <i>Brut</i>
--------	----------------------


100 %
Chardonnay



NOTES DE DÉGUSTATION

 **ROBE**
Jaune paille brillante.
Joli cordon de bulles fines.

 **NEZ**
Des notes de fleurs
blanches suivies par
des notes d'agrumes
et de pêches.

 **PALAIS**
Un équilibre parfait
Une minéralité crayeuse
en attaque.
La bouche est bien fruitée
avec une belle fraîcheur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Talentueux dès l'apéritif et
épatant avec des fruits de mer
ou des poissons grillés.

UN CHAMPAGNE APPRECIÉ À L'INTERNATIONAL

Vin sélectionné par KLM
sur le menu de tous les vols
internationaux.

RÉCOMPENSE(S)

91/100 | James Suckling

16/20 | Jancis Robinson

91/100 | Andreas Larson

FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S):



Étui individuel et
personnalisé disponible.