

# VINTAGE 2016

## Blanc de Blancs - Extra Brut

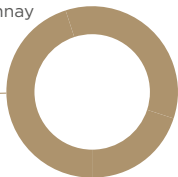
Quantité limitée

*Captivant et original*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VIEILLISSEMENT SUR LIES	8 ans
DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
DOSAGE	2 g/l <i>Extra brut</i>

100%  
Chardonnay



### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des poissons et crustacés (crevettes, homards pochés ou en sauce).


### RÉCOMPENSE(S)


**Médaille d'or**  
Concours Mondial de Bruxelles 2025


### FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S) :



### NOTES DE DÉGUSTATION

 **ROBE**  
Un or éclatant et lumineux, effervescence fine et régulière.

 **NEZ**  
Arômes éclatants de fruits à chair blanches. Après quelques minutes, nuance d'agrumes, fruits exotiques et fruits secs.

 **PALAIS**  
Texture délicate, croquante, saline et idée. Longue finale crayeuse et cristalline.

