



BLANC DE BLANCS



TERROIR

Troissy - Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe jaune claire.

Nez :

Un nez fruité, aux arômes primaires d'agrumes. Puis, des notes délicates et fraîches de gingembre et d'aubépine.

Bouche :

Une bouche vive, sur les agrumes, avec des notes subtiles de viennoiserie et de pain frais. Une finale sur la craie.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif, avec de la viande blanche ou du poisson.