



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origines : Côte des Blancs et Montgueux.

Vins de réserve : 25%.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillessement : 5 ans minimum en bouteille.

Dosage : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Charte Sélection D dédiée.



Cœur de cuvée utilisé en partie.



Dosage en soufre minimisé (jetting).



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Une robe cristalline qui révèle des arômes envoûtants de pêche blanche et de fleurs des champs.

En bouche, sa minéralité subtile se marie à une complexité fruitée, offrant une finale d'une fraîcheur éclatante.

Une cuvée élégante et aérée, d'une pureté rare, invitant à un voyage gustatif inoubliable.

Arômes clés : pêche blanche, fleurs blanches.

Sensations : minéral, élégant, complexe.

Accords : huîtres, sushis et sashimis, bar, gougères, langouste...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSE



MUNDUS VINI (2023)



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl