



Les Terroirs de Cœur

CHAMPAGNE CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS - 75CL

La fraîcheur du Chardonnay

ÉLABORATION

Assemblage

Chardonnay

Issu des premiers jus de presse (Cuvée)

Terroir, origine principale

Montgueux

Vins de réserve

25%*

Fermentation alcoolique

Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique

Réalisée

Dosage

Brut

**Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges*

DÉGUSTATION

Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron.

Arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs.

L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappelant la chair du pamplemousse rose.

La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.

Arômes clés : agrumes, fleurs des champs

Sensations : frais, minéral et charnu

Accords : à l'apéritif, avec des huîtres gratinées, rougets, crustacés, volailles...

Conseil de service : servir à 8-10°C.

[Voir plus >](#)

DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl



Étui 75cl



Les Terroirs de Cœur

CHAMPAGNE CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS - 75CL

La fraîcheur du Chardonnay

RÉCOMPENSES

- OR** Mundus Vini - DE - 2021
- 93/100** Wine Enthusiast - Editor's Choice - 2020
- 92/100** Vins et Gastronomie - FR - 2023
- 91/100** James Suckling - US - 2024
- 16/20** Le Point - FR - 2023
- IWC** Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

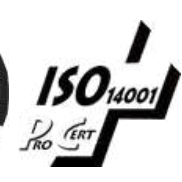
ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Premiers jus de presse (cuvée)

Apport en soufre minimisé (jetting)



[< Retour](#)

