



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs

BRUT - PREMIER CRU



Cette cuvée tient sa vivacité et sa souplesse du terroir dont il est majoritairement issu, le village Premier Cru de Bisseuil. L'exposition plein sud des parcelles de la Maison Charbaut et l'assemblage de 10 à 15 % de vins de réserve révèlent un Chardonnay riche, exhalant de subtiles touches florales et des notes d'agrumes.

ÉLABORATION

Le Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay issus de nos vignobles premier Cru auquel on ajoute 10 à 15 % de vins de réserve.

Le dosage se situe autour de 8 g/litre.

Vieillessement de minimum sept ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Teinte d'un jaune éclatant et d'une belle brillance.

Au nez : Rond et chaleureux. De subtiles notes de bergamote, d'orange amère, d'amande fraîche, de pomme Granny et de feuilles de tilleul séchées se mêlent harmonieusement ensemble.

En bouche : Souple et tendre, avec une effervescence fondue dans le vin. Des arômes de zeste de citron jaune et pamplemousse pour finir sur une finale saline aux doux amers.

SUGGESTIONS METS-VIN

Ce champagne se mariera à merveille avec un poisson blanc à la texture moelleuse et charnue ou avec des Saint-Jacques poêlées.

RÉCOMPENSES



CONDITIONNEMENT

1/2 bottle
37,5cL



Bottle
75cL



Magnum
150cL



Trésors Insoupçonnés