

la bouche est d'une belle longueur

avec des notes d'agrumes

CUVÉE MILLÉSIME 2017

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Cuvée emblématique de la Maison, elle est issue de parcelles âgées au minimum de 60 ans. La finesse du Chardonnay s'exprime pleinement sur ce Millésime Blanc de Blancs Grand Cru arrivé à maturité. ASSEMBLAGE

100 %

CHARDONNAY

VINIFICATION

Fermentation Malo-Lactique partielle (50%)

Une légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille

VIEILLISSEMENT

5 À 6 ANS

DOSAGE

5 G/L

DÉGUSTATION



Au nez, le bouquet livre une grande minéralité, en dualité avec des notes beurrées.



Une bouche gourmande, tout en conservant sa fraîcheur, ainsi qu'une belle longueur avec des notes d'agrumes.