



BLANC DE BLANCS

Millésime 2002

Cette cuvée est élaborée à partir du seul cépage Chardonnay, qui a connu une année exceptionnelle en 2002.

Ce champagne parvient à maturité après six à dix longues années, auxquelles il faut ajouter une durée de six à douze mois après dégorgement.

Assemblage

100% Chardonnay

Dégustation

A l'oeil

Une robe de couleur or pâle avec des reflets verts.

Au nez

Nez subtil qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'aubépine et d'acacia.

En bouche

Le Chardonnay s'exprime pleinement avec cette cuvée millésimée, riche d'une large palette aromatique rappelant la brioche et le pain de mie. L'attaque est franche, toute en finesse et fraîcheur. Des notes d'agrumes et de fruits exotiques s'associent pour une finale d'une grande intensité et d'une persistance remarquable.

Formats existants

Uniquement en bouteille.