

BLANC DE BLANCS



Terroir : Cramant et Barbonne-Fayel

Cépage : 100% chardonnay

Type de sol : Craie – Sableux

Age moyen : 40 - 50 ans

Densité de plantation : 7574 pieds par hectare

Type de taille : Chablis

Pressurage : Pneumatique

Vinification : En cuve inox

Dosage : 7 g/litre

Vieillessement : Deux ans sur lattes

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : Bouteille et Magnum

Dégustation :

Sa robe or pâle est parsemée de fines bulles. Elles alimentent un cordon délicat et persistant.

Le nez est très riche. Des notes de fleurs blanches, de tilleul viennent se fondre dans les agrumes. Se développent ensuite des arômes beurrés, briochés.

Les arômes découverts au nez se révèlent en bouche avec un bel équilibre et une belle longueur.

Accompagnement :

Idéal à l'apéritif, il est parfait accompagné d'une brioche ou de délicates mignardises salées.

A table il s'associe très bien à tous les fruits de mer et crustacés mais aussi aux viandes blanches.

Champagne Christophe Crochet - 2 rue de Moulin Henry - 51210 BERGERES SOUS MONTMIRAIL

Tel : 03.26.81.37.48

Email : crochetchristophe@orange.fr

www.champagnechristophecrochet.com