

# BLANC DE BLANCS 2012

Grand Cru – Extra Brut

Élaboration : 100 % Chardonnay

Dosage : 5 g/l

Température de dégustation : 10°C



Ce champagne présente une belle robe or vert intense. L'effervescence est dynamique, précise et persistante.



Le nez est riche et gourmand, une dominante aromatique structurée autour du pain d'épices, avec quelques notes grillées. Des arômes de pêche, de pâte de coing, et quelques notes florales de lys et de mirabelle s'entremêlent.



La bouche est riche et mature, d'une belle consistance. Des saveurs de plénitude se libèrent : l'abricot sec, le coing et le miel qui sont ensuite relevés par des amers bien fondus et une longue finale avec des notes de zeste de citron à la bergamote.



À déguster avec un poisson blanc comme un Saint-Pierre accompagné de lentillons de Champagne, ou encore un curry de volaille aux épices douces.

