

P A G E B L A N C H E 2 0 1 6



L'année 2016 fut une année, marquée par un hiver froid et humide, puis par un été chaud et sec ponctué d'orages. La maturité s'est installée progressivement après la mi-août, conduisant à la vendange la plus tardive de cette dernière décennie, le 20 septembre.

Cet équilibre remarquable nous a permis de signer un grand millésime.

Ce Blanc de Blancs d'une grande fraîcheur, d'une finesse et d'une élégante précision se mariera à merveille avec un poisson, des crustacés ou des sushis.

Millésime 2016

Tirage : 28 Avril 2017

Dégorgement : Mars 2025

Assemblage : 100% chardonnay
20% sont élaborés en fût de chêne

Terroir : Verzenay, Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires

Parcelles dominantes : Sous-pisse Renard, Les Rochelles

Age moyen des parcelles : 50 ans

Dosage : 0 g/l, Brut Nature

D É G U S T A T I O N

Robe : Or vert aux reflets argentés.

Nez : D'une grande pureté, précis sur des notes citronnées.

Bouche : Energique, tendue et ciselée. Elle est longue et sapide. On retrouve également cette aromatique citronnée et des notes de pêche blanche.

