



P A G E B L A N C H E

L'hiver a été doux et pluvieux, suivi d'un débourrement précoce en avril après un mois de mars ensoleillé, favorisé par l'accumulation d'eau dans les nappes phréatiques. Cependant, la croissance de la vigne a été perturbée par un temps froid tout au long de son cycle, avec une floraison vers la mi-juin et une croissance rapide des grappes due à une forte pression osmotique du sol. L'été a été frais, avec des pluies successives donnant une ambiance automnale jusqu'à mi-août, puis le soleil a contribué à une maturité optimale vers mi-septembre.

Les sols profonds de la Montagne de Reims permettent au Chardonnay d'exprimer toute sa fraîcheur et sa minéralité. Le vieillissement prolongé sur lies apporte les notes briochées et fruitées, typiques de ce cépage.

Base : Vendange 2014 assemblée à 20% de vins de réserve 2013
8% sont élaborés en fût de chêne

Tirage : Septembre 2015

Dégorgement : Novembre 2022

Assemblage : 100% chardonnay

Terroir : Verzenay, Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires

Parcelles dominantes : Sous-pisse Renards, 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, citronné, légèrement brioché évoluant sur des notes mentholées.

Bouche : citronnée, ciselée, d'une belle énergie et précision. Champagne avec



P A G E B L A N C H E

beaucoup de potentiel.

