

P A G E B L A N C H E



Champagne Blanc de Blancs non millésimé

Assemblage : 100% chardonnay, 100% Grand Cru

Dosage : 2-2,5 g/l

Base : Vendanges 2013

Tirage : 2014

Dégorgement : 2017 - 2018 (cf. contre-étiquette)

M A T U R A T I O N

Un vieillissement prolongé sur lies plus de 2 fois supérieur aux règles de l'appellation

D É G U S T A T I O N

Nez d'une grande pureté sur des notes briochées et épicées, fleurs blanches. L'attaque est vive et franche, la bulle fine et élégante. La grande fraîcheur s'exprime à travers une minéralité étincelante.

Le terroir de la Montagne de Reims offre des chardonnays au caractère unique mêlant notes d'agrumes et puissance torréfiée.

