



## P A G E B L A N C H E

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 : Vendanges 2015

Tirage : 2016

Dégorgement : 2020 - 2021 (cf. contre-étiquette)

Assemblage : 100% chardonnay

Elevage : 8% élevés en fût de chêne du Domaine Jacques Prieur

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

Production : 5 000 Bouteilles

## 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.

