

Cuvée BRUT BLANC DE BLANCS

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelles les vignes blanches l'étau et Vaurois**
- Sols : **argilo-calcaire, crayeux**
- Age des vignes : **15 ans**
- Assemblage cépages : **100% Chardonnay**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Elevage : **en cuve inox**
- Vieillissement en cave : **60 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



Dégustation :

- **Robe** : jaune pâle avec des reflets verts et une effervescence active. Présentation visuelle très fraîche.
- **Nez** : vif élégant sur les agrumes, les fleurs blanches et le biscuit. Plus de fruits blancs (pomme, poire) à l'aération.
- **Palais** : l'attaque est assez vive. La bouche se révèle ensuite tendue et bien nette. L'effervescence et l'acidité apportent beaucoup de fraîcheur et de rythme. Le dosage se tient en retrait et laisse la minéralité s'exprimer. Le final est plutôt long (6 à 7 secondes) minéral et acidulé. Très délicat. Vin élégant, longiligne, parfait pour l'apéritif et représentatif de son cépage.
- **Température & Accord mets** : une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif. Elle peut être accompagnée de biscuits secs salés ou de copeaux de parmesan.

« La biodynamie, c'est bien plus qu'une pratique viticole, c'est une philosophie » André Heucq