

# BLANC DE BLANCS

---



**Assemblage :** 100% Chardonnay.

**Viellissement :** 4-6 ans minimum.

**A l'œil :** la robe est or pâle, le cordon de fines bulles est large et persistant.

**Au nez :** floral et raffiné, il dévoile des arômes de rose et fleurs d'acacia. A l'aération, agrumes (orange-mandarine), cannelle, quelques notes de fleurs séchées, de café grillé et une pointe toastée révèlent une belle maturité.

**Au palais :** l'attaque en bouche est fraîche et crémeuse, bien équilibrée avec un joli retour floral et miellé. La finale est douce et élégante.

**Issu de Chardonnay sélectionnés dans les meilleurs crus, c'est un Champagne «haut de gamme», délicat, que l'on aime lors d'un apéritif, mais aussi sur un plateau de fruits de mer.**

---

**Blend:** 100% Chardonnay.

**Ageing:** at least 4-6 years.

**Appearance:** a pale golden colour with a wide, continual string of fine bubbles.

**Bouquet:** floral and refined, revealing aromas of rose and acacia blossom. With aeration, citrus fruits (mandarin-orange), cinnamon, a few notes of dried flowers, roasted coffee and a hint of toast illustrate the wine's perfect maturity.

**Mouthfeel:** the attack is fresh and creamy, well balanced with a pleasing floral, honeyed retro-olfaction. A gentle and elegant finish.

**This is a «top-of-the-range» Champagne reflecting the complexity and elegance of a great, carefully selected Chardonnay. It is delicate and nuanced, perfect for an apertif or as an accompaniment to seafood.**

---

BLANC DE BLANCS

