



Champagne DS Cuvée Blanc De Blancs

Champagne - Blanc

Région : Champagne

Appellation : Champagne

Cuvée :

Couleur : Blanc

Millésime :

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 12,5 %

Contenance : 75 cl

Subtile, délicat et particulièrement appréciée des connaisseurs. Robe brillante aux éclats d'or. Nez de parfums de fleurs, finissant sur une légère note minérale. Attaque vive mais délicate. Emplit le palais sans l'agresser, finale longue et fruitée.



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage sur lattes avant dégorgement, Elevage selon méthode ancestrale, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, nombreuses bulles très fines, reflets or jaune.

NEZ : Minéral, subtil, subtils arômes de poire, arômes balsamiques, subtils arômes d'iode, subtils arômes de beurre.

BOUCHE : Complexe, aérienne, subtiles notes de fruits, légères notes d'iode, rond, minérale, longue persistance, notes de brioche.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Homard, Poissons, Foie gras, Sushi



DISTINCTIONS

Tasted 100% blind 2017 : 91/100

Powered by **Plugwine**

