



Champagne DS Cuvée Blanc De Blancs 2004

Champagne - Blanc 2004

Région : Champagne

Appellation : Champagne

Cuvée :

Couleur : Blanc

Millésime : 2004

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 11,5 %

Contenance : 75 cl

Robe jaune aux reflets or vert satiné. Bulle fine et généreuse. Arômes délicatement épicés (thé, bergamote, gingembre). Attaque tonique, avec une belle tension. Finale longue et persistante respectant l'équilibre des amers soyeux. Belle complexité.



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 jaune, nombreuses bulles très fines, reflets or vert.

NEZ : Puissant, légers arômes de thé noir, arômes de bergamote, légers arômes d'épices, légers arômes de gingembre, arômes de tourbe.

BOUCHE : Droite, intense, tanins élégants, tanins précis, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Fruits de mer, Crustacés, Homard, Oursins, Sushi



DISTINCTIONS

Tasted 100% blind 2017 : 92/100

Powered by **Plugwine**

