

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ 2011



Notes de dégustation :

A l'œil, le vin séduit par sa robe limpide parée de légers reflets argentés - caractéristiques du cépage Chardonnay - et par son effervescence fine et régulière.

Au nez, ce Blanc de Blancs charme par une présence aromatique d'une grande finesse et par ses agréables notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

En bouche, l'attaque est franche et minérale. La texture est délicate. Les arômes de chèvrefeuille et de pêches blanches se mêlent à de jolies notes d'agrumes. La finale offre, dans un registre subtil, une belle persistance aromatique.

Ce vin tout juste sorti de son adolescence sur lies, livrera son potentiel progressivement et donnera toute sa mesure à l'apéritif ou en accompagnement de mets fins et de crustacés.

Composition de la cuvée :

Avize: 47%
Mesnil sur Oger: 30%
Chouilly: 17%
Villers-Marmery: 6%

Harmonie des vins et des mets :

Ce vin d'apéritif par excellence pourra escorter des poissons tels que le Bar, le Saumon, le Saint- Pierre, ou même un carpaccio de Saint Jacques.

Cette phase de belle adolescence tout juste terminée, le vin va commencer à nous livrer son potentiel. Il ne mentira pas en affirmant que ses accompagnements culinaires pourront, au fil des ans, se parer « d'atours » plus présents.

