



CUVÉE

BLANC DE BLANC

100 % Chardonnay
dosage : 6 g de sucre

Cette cuvée est issue du cépage CHARDONNAY 100%.

Elle est le fruit de l'assemblage de nos meilleures parcelles de ce raisin blanc très recherché et réputé en Champagne.

Aspect gustatif

Un assortiment de fleurs, de fruits jaunes, sur un fond de vanille. Une effervescence onctueuse et caressante, des saveurs épicées douces et sensuelles. Des effluves de pâtisserie, de cake, de miel d'acacia, accompagnées de légères et délicieuses saveurs de confiture de fruits blancs, du nectar de poire, de l'abricot. C'est un bonheur papillaire agréablement persistant et gourmand. Un charme indéniable, une finale délicate et langoureuse.

Aspect olfactif

Un premier nez fin, expressif et plaisant. Un joli mélange de fragrances florales volubiles avec des effluves de pâtisserie, de génoise, du biscuit à la cuillère. Une présence non négligeable de quelques traits acidulés d'agrumes frais, pamplemousse, citron jaune, et quelques fruits à noyau à maturité comme la mirabelle et la pêche jaune, le tout sur des notes de caramel blond.

Aspect visuel

Une belle limpidité, d'une teinte jaune aux reflets argentés, une belle fraîcheur visuelle, de jolis chapelets de bulles délicates. Une effervescence alerte, opulente forcée de bulles frétilantes sans cesse renouvelées avec un joli cordon fin, délicat et durable.

Accord Mets et Vins

Terrine de volaille fermière - Pistou de légumes au basilic - Daurade royale marinée - Souris d'agneau - Glace aux figues et au caramel


CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE