

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS OR BLANC



Terroir: Montgenost, Barbonne-Fayel, Chouilly, Cramant

Appezamenti: La Côte aux Loups, les Quinquennes, Les Caurés, Les Porgeons,

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipo di terreno: gessoso e calcareo

Età media delle viti: 50 anni

Tipo di allevamento: chablis

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 18% vinificazione senza Malo 82% con FML di cui il 20% in botte

Dosaggio: Extra Brut 5 g/litro

Invecchiamento: 3 anni sui lieviti.

Tiraggio: 2020

Blend: 22% del 2017 - 27% del 2018 - 51% del 2019

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Colore: Giallo paglierino.

Naso: fiori bianchi, agrumi.

Bocca: potente, corposo

Temperatura di servizio: 6°/8° C,

Accompagnamento: Pasta sfoglia di pesce in salsa o filetto di maiale leggermente condito con curry

Certificazione: [HVE \(High Environmental Value\)](#)