







# Blanc de Blancs - Éclat de Chardonnay - Brut

AOC Champagne, Champagne, France



### Blanc de Blancs - Éclat de Chardonnay - Brut

AOC Champagne, Champagne, France

Cet assemblage original à 100% de Chardonnay provenant de Bouzy pour la structure et la présence et de la Vallée de la Marne pour la fraîcheur et la vivacité offre un vin gourmand et frais.

A la fois vif en bouche et subtil au nez, il offre l'équilibre d'un beau champagne d'esprit.

#### LE MILLÉSIME

Pur Chardonnay, assemblage d'années.

La quantité de vin assemblé représente le double du volume mis en bouteilles, la partie restante est conservée en cuves pour servir de base à l'assemblage suivant.

Ainsi dans le temps, vous retrouverez le "goût maison" parfaitement reproduit qui caractérise cette cuvée.

#### **SITUATION**

Bouzy (Grand Cru Montagne de Reilms) et Brasles (Vallée de la Marne)

#### **TERROIR**

Bouzy est un village de la Grande Montagne de Reims, et plus précisément de la "Côte des Noirs" au soussol de pleine craie et sol argilo-calcaire.

Brasles est un coteau fortement pentu surplombant la rivière Marne, au sous-sol de calcaire plus dur et sol argilo-limoneux.

Sur ces coteaux, la vigne pousse sur des sols constitués par des fragments de meulières, de galets et de sables mélangés aux argiles de décalcification des meulières, entraînés par le ruissellement. Le limon des plateaux recouvre d'un manteau fertile le haut des coteaux, et les alluvions anciennes, formées de sables, graviers et galets de craie.

Il convient bien à la viticulture champenoise. Généralement de couleur claire, il assure dans la journée au profit de la vigne une bonne réverbération de la chaleur et de la lumière. Assez maigre, il est propice à la qualité.

Le sous-sol est de craie à bélemnites du sénonien supérieur (campanien) et craie à micrasters du sénonien inférieur de la Marne.

Déposée par les mers de la fin de l'ère secondaire, il y a quelque cent millions d'années, la craie du crétacé peut atteindre 200 mètres de profondeur. Elle absorbe la chaleur et la restitue. Elle fait de même avec l'eau pour en régulariser l'absorption par la vigne qui y plonge ses racines jusqu'à 3 à 4 mètres de profondeur.

Le climat est dans l'ensemble celui du Bassin Parisien, avec des hivers généralement doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux.

#### À LA VIGNE

Vignoble cultivé sur le principe de la viticulture durable, utilisant des engrais organiques, enherbement et autres techniques préservant au mieux la nature.

Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entretenues par entre-plantation afin de préserver la diversité du potentiel génétique.

### **VINIFICATION**

Pressurage traditionnel, séparation des jus en 4 ou 5 fractions.

Différenciation jeunes et vieilles vignes, thermorégulation de la fermentation à 18°C ,conservation sur lies de fermentation, dégradation malo-lactique recherchée.

Réserve en cuves et bouteilles d'environ 7 ans.

Dosage 6 g/l.

	oouteille			Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton			
	Champenoise blanche allégée								В	3523700000622	3523700000639
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10	1.6 kg	10.23 kg	833 kg	32.5 cm	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm



## Blanc de Blancs - Éclat de Chardonnay - Brut

AOC Champagne, Champagne, France

CÉPAGES

Chardonnay 100%

12.5 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3 000 bouteilles Âge moyen des vignes: plus de 35 ans ans

Dosage: 6 g/l

**SERVICE** 

Température de consommation : 13 °C

Potentiel de garde : 2/4 ans

#### **DÉGUSTATION**

Oeil: jaune pâle orné de reflets or. Fine effervescence.

Nez: frais et agréable aux notes prononcées d'agrumes (citron, pomelo), de menthol et de fenouil evoluant dans un deuxième temps vers les fruits blancs du verger (pêche, poire) et une pointe de gingembre.

Bouche: à la fois charnue et de belle fraîcheur, d'une bonne longueur.

Dans l'ensemble un vin gourmand et frais, éclatant dès à présent mais pouvant aussi réserver de très belles surprises en vieillissant.

#### **ACCORDS GOURMANDS**

Apéritif de petits fours riches en goûts et en épices.

Tous les produits de la mer, sole grillée, turbot sauce hollandaise, saumon et flétan fumé Plateau de coquillages.

Crustacés sous toutes les formes.

			Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton				
	Champenoise blanche allégée							EBBB		3523700000622	3523700000639
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10	1.6 kg	10.23 kg	833 kg	32.5 cm	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm

