



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

- Brut sans année
- Pur Chardonnay, assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 2014
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

SITUATION

- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims)
- Brasles (Vallée de la Marne)

TERROIR

- Bouzy : sous-sol de pleine craie et sol argilo-calcaire, exposition régulière tournée au sud.
- Brasles : fragments de meulière, de galets et de sables mélangés aux argiles de décalcification, exposition sud en surplomb de la rivière Marne
- Climat du Bassin Parisien, avec des hivers doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux

À LA VIGNE

- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)
- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique

VENDANGES

- Cueillette manuelles
- Tri sur pied si nécessaire
- Caisse blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION

- Pressurage traditionnel, fractionnement des jus
- Débourageage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Fermentation cuves adaptées aux volumes des fractions

ÉLEVAGE

- Conservation sur lies fines de fermentation
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Mise en bouteilles en juillet lorsque les vins sont matures
- Rotation de stocks cuves et bouteilles d'environ 7 ans



CÉPAGE

Chardonnay 100%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: plus de 35 ans

Dosage: 6 g/l

SERVICE

Température de consommation : 13 °C

Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION

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

ASPECT VISUEL

Jaune pâle orné de reflets or. Fine effervescence

AU NEZ

Frais et agréable aux notes prononcées d'agrumes (citron, pomele), de menthol et de fenouil évoluant dans un deuxième temps vers les fruits blancs du verger (pêche, poire) et une pointe de gingembre

EN BOUCHE

A la fois charnue et de belle fraîcheur, d'une bonne longueur. Belle salinité avec une pointe de pierre à fusil

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

	Type de bouteille				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)
	Colts par carton	Colts par palette	Rangs par palette	Cartons par rang							
	Champenoise blanche allégée										
					75 cl						
Palette Europe											
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

2/2

