



## 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 mures
- 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				Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
	Champenoise blanche allégée				75 cl		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

2/2

