



Disponible en bouteille 75cl

## ÉLABORATION

**Assemblage** : 100% Chardonnay.

**Origines** : Côte des Blancs et Montgueux.

**Vins de réserve** : 25%.

**Fermentation alcoolique** : cuves inox.






**Fermentation malolactique** : partielle.

**Vieillessement** : 5 ans minimum en bouteille.

**Dosage** : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

---

## NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

## DÉGUSTATION

Une robe cristalline qui révèle des arômes envoûtants de pêche blanche et de fleurs des champs.

En bouche, sa minéralité subtile se marie à une complexité fruitée, offrant une finale d'une fraîcheur éclatante.

Une cuvée élégante et aérée, d'une pureté rare, invitant à un voyage gustatif inoubliable.

**Arômes clés** : pêche blanche, fleurs blanches.

**Sensations** : minéral, élégant, complexe.

**Accords** : huîtres, sushis et sashimis, bar, gougères, langouste...

**Conseil** : servir à 8-10°C.

## RÉCOMPENSE



IWC (2020) : Michel PARISOT élu  
Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl