



La Collection D

# D BLANC DE BLANCS 5 ANS D'ÂGE - 75CL

*L'Éclat*

## ÉLABORATION

### Assemblage

Chardonnay

issu de Viticulture Durable en Champagne  
et de premier jus de presse (Cœur de cuvée)

### Terroirs, origines principales

Côte des Blancs et Montgueux

### Vins de réserve

25%\* élevés sur lies fines

### Fermentation alcoolique

Traditionnelle en cuve thermorégulée

### Fermentation malolactique

Partielle

### Vieillessement

Minimum 5 ans en bouteille

### Dosage

Brut

*\*Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges.*

## 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** : à l'apéritif, avec des huîtres, sushis et sashimis, bar, gougères, langouste...

**Conseil de service** : servir à 8-10°C

[Voir plus >](#)

## DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl



Étui 75cl



La Collection D

# CHAMPAGNE D BLANC DE BLANCS 5 ANS D'ÂGE - 75CL

*L'Éclat*

## RÉCOMPENSES

- OR** Mundus Vini - DE - 2024
- 93/100** James Suckling - US - 2025
- 90/100** Wine Enthusiast - US - 2024
- IWC** Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

## ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Charte Sélection D dédiée

Cœur de cuvée utilisé en partie

Apport en soufre minimisé (jetting)



[< Retour](#)

