

CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS - 75 CL

La Fraîcheur du Chardonnay



Composition

Cépage : 100 % Chardonnay, majoritairement de la Côte des Blancs
(base de vendanges 2016)

Vins de réserve : 45 % (de 2008 à 2015, dont une partie élevée en foudre).

Vinification et maturation

Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,
puis fermentation malolactique réalisée.

Maturation : 3 ans après la vendange

Repos en cave : minimum 3 mois après le dégorgement

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Caractère

Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron.
On y retrouve aussi des arômes de fruits charnus comme la pêche blanche,
mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs typiques
d'un vin en pleine maturité.

L'attaque en bouche est tonique et charnue.

Elle présente du croquant et un côté juteux qui rappelle la chair du
pamplemousse rose.

La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.

Les mots pour le dire

Température de service : 8°C.

Champagne et Sensations : Chantant - Fleurs des champs - Intime - Agrumes.

Champagne et Circonstances : À l'apéritif - Repas léger.

Champagne et Table : Huîtres gratinées - Rougets - Bar - Coquillages -
Crustacés - Volaille.

Champagne et Musique : Trio de Schubert opus 100 - Symphonies parisiennes
de Haydn.

Récompense

90/100: Gilbert et Gaillard – FR (2020)