

CUVEE BLANC DE BLANCS 2010

Caractères de la cuvée

Crus entrant dans sa composition : 1^{er} cru

Cuvée issue d'une seule parcelle : Oui Non

Age moyen des parcelles : 25 ans

Situation des parcelles :

- Vallée de la Marne
- Montagne de Reims
- Côte des Blancs
- Côte des Bar

Proportion des cépages assemblés :

- 100 % de chardonnay
- % de meunier
- % de pinot noir
- % de vins de réserve

Année(s) de récolte : millésime 2010

- cuves
- avec fermentation malolactique
- sans fermentation malolactique

- fûts
- foudres
- neufs
- vieux

Tirage sous liège : Oui Non

Filtration : Oui Non

Dosage : 6 g/litre

Temps de repos en cave : 4 années minimum

Personnalité du vin, commentaires de dégustation (œil, nez, bouche) :

Nuances dorées, mousse fine et délicate.

Nez marqué 'fruits murs' et senteurs grillées (café frais, pain d'épices).

Miel et épices (coriandre, poivre) bien présents.

Bouche ample et pleine avec des effluves de beurre et une note finale d'amande grillée.

Conseil de dégustation (occasions, mets, température) :

Vin de garde qui s'exprime pleinement à l'apéritif mais si vous souhaitez lui trouver un partenaire à table, orientez l'accord vers des textures tendres (poissons en sauce crémée, poulardes, quenelles...).

