

Gamme

A N C R A G E S

Blanc de Blancs

Expression de la singularité du cépage Chardonnay alliée à la diversité de mes terroirs, découvrez mon interprétation du Blanc de blancs.

TERROIRS - ASSEMBLAGE

Terroirs de Vertus - Villeneuve - Fossoy - Mont-Saint-Père.

Viticulture durable (HVE3 et VDC)

Assemblage : 100% Chardonnay incluant 20% de vins de réserve des deux années précédentes.

ÉLABORATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et foudres de 35 hl.

Fermentation malo-lactique.

Vendanges base 2014. Mise en cave 2017. Elevage 36 mois minimum.

Dégorgement: voir date sur l'étiquette. Dosage : 7 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Joli cordon de bulles fines. Champagne limpide, avec une jolie robe couleur or légèrement vieilli.

Nez : Belle maturité et complexité aromatique qui s'ouvre sur des notes de fruits secs et des arômes de miel de printemps. En finale, une légère touche de pâtisserie équilibre l'ensemble.

Palais : La bouche allie subtilement la gourmandise perçue au nez et la belle fraîcheur sous-jacente. Belle longueur en bouche.



CHAMPAGNE A. ROBERT

RÉCOLTANT-MANIPULANT

TÉL: 03 23 71 59 40 - CONTACT@CHAMPAGNE-ROBERT.FR