

# Blanc de Blancs

## Premier cru



**[Composition]** Chardonnay

*Composition*

**[Origine]** La Grande Montagne de Reims

*Origin*

**[Dosage]** Extra Brut 3.4 g/l de sucre

*Sugar*

**[Vieillessement]** 5 ans

*Ageing*

## BLANC DE BLANCS

L'assemblage de notre Blanc de Blancs est une sélection de nos parcelles sur le terroir de craie de Rilly-la-Montagne.

Cette cuvée est réalisée en demi-mousse, nous continuons de perpétuer le savoir-faire ancestral de nos ancêtres. Ce qui lui confère des bulles fines, comme du velours et une onctuosité crémeuse à la dégustation.

Une robe citron clair, nuancée de reflets dorés et verts. Une effervescence délicate annonçant ampleur et finesse.

Il s'ouvre sur un nez aérien aux arômes délicats de fruits, de fleurs blanches et un souffle iodé et mentholé. La maturité de ce vin se dévoile avec de douces nuances pâtisseries comme la madeleine et d'épices chaleureuses.

En bouche, on y retrouve toute l'élégance du Chardonnay, une exposition des parfums délicats de citron jaune et vert, de fleur de jasmin, de fleur d'hibiscus et iodé. Ce vin élaboré à partir de vignes sur un sol de craie apporte une minéralité très développée.

La finale est nette et longue. La dernière impression renvoie au pamplemousse et iodé, qui laisse le souvenir d'un vin dynamique et vigoureux.

Ce Champagne s'apprécie à l'apéritif ou en accompagnement autour d'un poisson « Saint-Pierre », un ceviche ou encore avec des produits de la mer tels que des huîtres.



The blend of our Blanc de Blancs is a selection of our parcels on the chalky soil of Rilly-la-Montagne.

This cuvée is made in low pressure, we continue to perpetuate the ancestral know-how of our ancestors. This gives it fine bubbles, like velvet, and a creamy smoothness when tasted.

A light lemon color, with golden and green reflections. A delicate effervescence announcing fullness and finesse.

It opens with an airy nose with delicate aromas of fruit, white flowers, and a touch of mint. The maturity of this wine is revealed with nuances of sweet pastry like madeleine and warm spices.

On the palate, we find all the elegance of Chardonnay, an exhibition of delicate perfumes of yellow and green lemon, jasmine flower, hibiscus flower and mineral. This wine made from vines on chalk soil brings a highly developed mineral character.

The finish is clean and long. The last impression refers to grapefruit, which leaves the memory of a dynamic and vigorous wine.

This Champagne can be enjoyed as an aperitif or as an accompaniment to a "Saint-Pierre" fish, a ceviche or even with seafood such as oysters.