

LES CUVÉES  
SUR-MESURE

100%  
CHARDONNAY

VIN DE BASE  
2018

RÉSERVE  
21%

FÛTS DE CHÊNE  
17%

DOSAGE  
7 g/L

# BLANC DE BLANCS

BRUT

La cuvée *Blanc de Blancs* révèle un équilibre unique entre les Chardonnays emblématiques de la Côte des Blancs et les Chardonnays minéraux de la Montagne de Reims.

Aérien et élégant, ce vin allie finesse, tension minérale et harmonie, offrant une expérience délicate qui sublime poissons, viandes blanches ou moments raffinés.

## NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE	Robe or blanc, bulle délicate.
NEZ	Floral, délicat, verveine, guimauve, citron vert, pâte feuilletée croustillante.
BOUCHE	Vive, légère, agrumes, tarte au citron, poivre blanc, réglisse, fumé, belle longueur en bouche.
ACCORDS METS/VINS	Viandes blanches ou poissons.

## TERROIRS MAJORITAIRES

**OGER** offre des Chardonnays opulents et une maturité solaire.

**CHOUILLY** séduit par ses notes d'agrumes et sa structure affirmée.

**AVIZE** se distingue par une tension crayeuse marquée et une structure ciselée.

**CRAMANT** offre une sensation crémeuse et une ampleur équilibrée.

**LE MESNIL-SUR-OGER** révèle une minéralité extrême et une grande droiture.

**VILLERS-MARMERY** se distingue par son chardonnay singulier et minéral.



## L'ANNÉE 2018 DANS LES VIGNES

La campagne 2018, marquée par un printemps chaud et un été sec, a offert une floraison rapide, des rendements records et une maturité homogène dans un état sanitaire impeccable. Débutées fin août, les vendanges ont livré une récolte exceptionnelle, alliant abondance et qualité digne des meilleures années champenoises.