



LA CUVÉE

Le Blanc de Blancs Vintage 2013 est un champagne issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les grands crus de la « Côte des Blancs » : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger.

Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli 6 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par sa robe d'une très belle couleur or pâle animée d'une mousse fine et élégante avec un cordon régulier. Le premier nez dévoile un bouquet discret où se confondent fruits secs, fleurs blanches, effluves de pâtisserie et de meringue, dans une subtile infusion de fraîcheur crayeuse, presque mentholée, et de tabac blond. Complétant ce profil aromatique, le second nez s'annonce fin et délicat exhalant des notes d'herbe fraîche et de beurre. L'attaque en bouche, ferme et ciselée, est suivie d'arômes complexes de fruits et de brioche contrebalancés par la fraîcheur du vin. La finale, tout en finesse, est centrée sur des notes de pêche et de fruits secs. Ce Blanc de Blancs tapisse la bouche à la perfection en conjuguant rondeur et équilibre.

