TERROIR NATAL

EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Ce Blanc de Blancs Grand Cru est représentatif de la roche-mère calcaire de la Côte des Blancs.

CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 100% Chardonnay Grand Cru
- Terroirs : Avize, Oger et Cramant
- Dosage : 4 g/l
- Année principale de vendange : 2017
- Année de tirage : 2018

ÉLABORATION

- Vinification parcellaire en petits volumes
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Assemblage avec 30% de vin de réserve issus des vendanges précédentes
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : minimum 48 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe jaune teintée de reflets vert, effervescence toute en finesse
- Nez frais et charmeur sur des notes d'agrumes, de pâtisserie
- Belle longueur en bouche avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes et un équilibre de notes florales et minérales

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam
- Garde : 3 ans, à déguster dans sa jeunesse sur le fruit
- Accords : huitres, carpaccio de saumon, fruits de mer, buffet printanier
- Servir à 6°C