

# TRIANGLE MINÉRAL

BRUT - BLANC DE BLANCS GRAND CRU  
MILLÉSIME

*La minéralité définit par essence le terroir champenois et se retrouve ici en une sélection unique : un cépage, une année, une parcelle. Ce Millésime est l'expression inédite et exceptionnelle d'un Chardonnay mature.*

## CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 100% Chardonnay Grand Cru
- Terroirs : Avize
- Dosage : 6 g/l
- Millésime actuel 2013

## ÉLABORATION

- Sélection d'un terroir
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : 10 ans

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe jaune avec des reflets or
- Notes d'agrumes confits, salinité naissante révélant l'expression du chardonnay sur sols calcaires
- Bouche complexe et intense sur des fruits secs (noisette, pralin) et des notes toastées

## DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille
- Garde : 7 ans
- Accords : poissons les plus fins, coquilles Saint-Jacques
- Servir à 6°C

