

## TOME 06 – LE BLANC DE BLANCS

*L'expression inspirée du terroir*

Ressentir le subtil, l'intelligence.  
Pour les esprits sensibles à la musique, à la légèreté et au goût des mots.

### ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

Un très beau Blanc de Blancs caractéristique de la région.

### DOSAGE:

11 gr +/- 2 gr

*Notes sur la liqueur de dosage:* Liqueur particulière à base d'un assemblage 100% Chardonnay, vieillie avec attention en cuve pendant quelques années (2-3 ans en moyenne). Utilisation de sucre de betterave, le sucre de canne n'ayant pas donné de résultat probant lors de nos essais liqueurs.

VIEILLISSEMENT: Millésime 2009

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### *TENSION ET MINÉRALITÉ*

Les bulles nombreuses et délicates montent rapidement sur un fond d'or blond aux nuances vertes. Le nez est délicat, à la fois fruité (pêches blanches) et floral, sur une dominante de zeste de citron. Un bel équilibre se prononce aussitôt en bouche, entre la tension minérale et la complexité, à peine soulignée par un dosage maîtrisé.

### ACCORDS METS ET VINS

*Entrée charnue, poissons et crustacés*

Dos de lapin en cocotte, mijotée de fèves  
Noix de St Jacques pochées, mousse de corail au coing

*Il sera aussi parfait en accompagnement de certains fromages à pâte molle et croulé fleuri, onctueux et charnus, chèvres affinés et fromages à pâte pressée.*

Rocamadour  
Brie, Chaource  
Petit Mâconnais affiné  
Cantal vieux