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:

9 gr/L

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 2014

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

MATÛRE ET FIN

Les bulles nombreuses et délicates montent rapidement sur un fond d'or persan aux reflets verts.
Le nez est ouvert et généreux. Dominante pâte d'amande, zestes citronnés et touches légères de beurre frais.
Bouche tendre et rafraîchissante, allongée d'une belle persistance minérale en finale.

ACCORDS METS ET VINS

Vin d'apéritif ou de repas

Soufflé de crabe
Wok de crevettes aux amandes et agrumes

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

Chaource
Chèvre délicat