

Vin tranquille

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC « LA BOULANGÈRE »

Vendange 2022

ÉLABORATION

Assemblage
100% Chardonnay de la vendange 2022

Terroir, origine principale
Parcelle de vigne sur le lieu-dit « La Boulangère » à Urville (Côte des Bar)
Pratiques viticoles permettant de limiter le rendement.

Élevage
Sur lies en petit foudre (13 hl) pendant 10 mois

Édition limitée
2294 bouteilles

VENDANGE 2022

2022 nous a permis de récolter des raisins présentant une très belle maturité organoleptique.

DÉGUSTATION

Le nez présente d'élégantes notes d'agrumes et de fruits exotiques, avec de la minéralité.
La fraîcheur du vin est accompagnée de discrètes notes boisées.
La bouche est tout en fraîcheur avec des sensations de zestes.
Un vin de plaisir à l'apéritif avec des gougères.
Il pourra aussi accompagner des huîtres, des poissons et de jolis fromages.

Arômes clés : fruits exotiques, zestes d'agrumes

Sensations : raffiné, frais

Accords : Tomme de Savoie, huîtres, langoustines, bar...

Conseil de service : servir à 10-12°C

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Tri méticuleux à la vendange

Fûts de chêne issu des forêts de Champagne