



BRUT BLANC DE BLANCS

Cépage :

Chardonnay

Vieillessement :

3 ans sur lies

Vinification :

Vinification en cuve inox thermorégulée.
Fermentation malolactique

Dosage :

8 gr/litre

Liqueur réalisée à base de jus vinifié et
élevé en fut pendant 18 mois

Dégustations :

L'attaque en bouche est à la fois
gourmande et rafraîchissante. Une note de
confiserie et citron vert se révèle. Une finale
légère qui s'accompagne d'une touche
anisée.