



Collection V. 2015 Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

Cépages

100 % Chardonnay

Type de vin

Champagne élevé en cave pendant un minimum de 6 ans

Élaboration

Le choix du chef de cave a été d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée afin de sublimer les saveurs et les arômes. La sélection du vin de réserve est primordiale. Elle est réalisée en fonction des crus, des années de vendange, des cépages ainsi que des méthodes de vinification et d'élevage, afin de garantir un style unique à chaque vin.

Note de dégustation

Le Collection Vintage 2008 Blanc de Blancs est un Champagne pur et subtil. La profondeur et le dynamisme du millésime lui apportent un supplément d'âme.

Toute la finesse et la complexité aromatique du chardonnay s'y expriment, entre délicatesse, volupté et richesse des saveurs. Arômes purs et délicats de fleurs séchées et notes pâtisseries...

Le millésime 2008 libère ces arômes avec une harmonie gourmande, offrant une matière fondante et savoureuse, ornée de délicates affinités, parfaite aussi bien à l'apéritif qu'à table.

Accords mets et vins

Plaisir simple : Tartare terre et mer, fromages de chèvre demi-secs, salade d'agrumes au miel et au romarin.

Moment de détente : Terrine de poissons, suprême de pintade farcie au foie gras, croustillant de cuisses de lapin aux champignons.

Haute couture : Huîtres sauvages nature, noix de Saint-Jacques au four aux agrumes et endives grillées à l'orange, filet d'églefin rôti au romarin, homard simplement rôti.

Prix

- Nota de 14/20 Guía Bettane & Desseauve de Vinos del 2018.
- Medalla de oro Vinalies Internationales 2017.
- Medalla de oro - Nota de 85,6/100 y Premio Prestige Selecciones Mundiales de Vinos en Canadá 2017.
- Medalla de plata - Nota de 90/100 Decanter World Wine Awards 2017.
- Medalla de oro Champagne Masters 2017. Nota de 93/100 Wine Enthusiast de diciembre 2017.
- Master The Global Chardonnay Masters 2017.
- Nota de 15/20 Guía de Champagnes 2018 Gault & Millau.