

Brut Réserve Grand Cru – Blanc de Blancs

COMPOSITION

100 % Chardonnay Grand Cru
Vin de base 2018
Assemblé avec 55 % de Vins de Réserve
Dosage : 8 g/l sucre
Embouteillé en 2019, Dégorgé le 11/03/2021
20 000 bouteilles par an

DEGUSTATION

Robe

Or pâle avec des reflets verts. La mousse est fine et persistante

Nez

Nez de fruits frais, croquants et gourmands : Pomme verte, poire, quelques notes d'ananas et de pamplemousse. Notes de fleurs blanches.

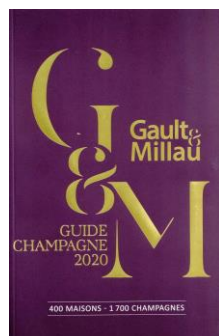
Bouche

Première Impression intense et minérale. Vin droit, pur. Les notes fruitées sont sublimées en bouche. Les bulles onctueuses donnent une texture délicate et suave

CONSEILS

Champagne parfait pour l'apéritif. En accord avec un poisson blanc, des coquilles St Jacques snackées et une sauce citronnée. Pour les amateurs de Chardonnay Grand Cru typiques de la Côte des Blancs

RECOMPENSES



15/20



Champagne
CHAPUY