



RESERVE BLANC DE BLANC



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Fermentation en cuve inox. Contrôle de la température. Fermentation malolactique sur lies. Mise en bouteille et deuxième fermentation qui rend le vin effervescent. Elevage durant 23 mois en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur or jaune clair et brillant
- Nez : Vin au bouquet intense d'orange, de pomme et de beurre.
- Bouche : En bouche, complété par une délicatesse subtile et une complexité de remplissage buccal. Finement équilibré avec une acidité brillante et une touche de minéralité, ce vin complexe et lourd donne une finition parfaitement élégante, longue et croustillante. Parfait pour les apéritifs et les desserts.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Fermentation in stainless tank. Control of the temperature. Malolactic fermentation on dregs. Bottling and second fermentation which make the wine effervescent. Ageing during 23 months in bottle.

TASTING

- Colour : Clear and brilliant golden yellow colour
- Nose : Wine with an intense bouquet of orange, apple and butter.
- Mouth : In mouth, completed by a subtle delicacy and a complexity of oral filling. Finely balanced with a brilliant acidity and a touch of minerality, this complex and heavy wine gives a perfectly elegant, long and crunchy finish. Perfect for apéritifs and desserts.