

ALBESCENT

Frère d'Avize, d'Oger et de Cramant

Grand Cru

Blanc de Blancs (100 % Chardonnay)

Brut

Qui est-il ?

Le référent de la famille de champagnes WARIS-HUBERT : Albescent (de la racine albe : blanc). Il est le Blanc de Blancs Grand Cru emblématique de la Maison. Cristallin, aux accents de sucre d'orge, il met en lumière le Chardonnay, notre cépage de prédilection.

D'où vient-il ?

Albescent vient de 3 villages Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Oger et Cramant. Ces prestigieux terroirs sont dotés de sols argilo-calcaires. Leurs vignes ont une moyenne d'âge de 25 ans. Elles sont à 100 % labourées au cheval.

Comment est-il né ?

Assemblage de 2 années : 2011 /2012

Pressoir moderne 4000 kg coquard

100 % cuvée

Vinification sous froid: débourbage à froid à 4° C pendant 72 heures

Fermentation alcoolique à 16 °C

Vinification en cuves inox pendant 6-8 mois.

Vieillissement : environ 3 ans sur lattes à une température constante de 11°C.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Dosage : 7g/l / Degré d'alcool : 12 %

Comment s'habille-t-il ?

Paré d'une robe or paille dotée d'élégants reflets verts, Albescent est cristallin et d'un bel éclat qui met en valeur une bulle fine formant un cordon discret.

Comment s'exprime-t-il ?

Par des arômes de fleurs blanches, de fleur de vigne et d'acacia au nez. Il s'ouvre ensuite sur des notes complexes d'agrumes, de sucre d'orge, de blé mûr et d'amandes. En filigrane, se dessine cette élégante fragrance légèrement mentholée, qui est l'une caractéristique des vins de la Maison Waris-Hubert.

En bouche, à son attaque ronde, tendre et fruitée, succède une élégante fraîcheur.

Son style ?

Un Blanc de Blancs puissant et élégant.

Ses accords ?

Il se liera aisément à tous instants, du déjeuner gastronomique aux moments les plus festifs. Quelques suggestions : carpaccio de poisson, rizotto truffé ou tuiles aux amandes citronnées.

Sa disponibilité ? bouteille, demie et magnum.

