



SÉLECTION BLANC DE BLANCS



Vin mousseux, à la robe de couleur or, vinifié et élaboré selon la méthode traditionnelle, dans les règles de l'art, par notre vigneron d'origine champenoise. Servi bien frais, sa première mousse est fine, aérienne et ses bulles délicates et persistantes. D'une belle intensité fruitée (agrumes), briochée, iodée (salin), ses arômes équilibrés amènent la complexité d'une belle richesse qui plaira à la dégustation ou lors d'événements festifs.

2013 - The Finger Lakes International Wine Competition - médaille d'argent

2008 - The Finger Lakes International Wine Competition - médaille de bronze

2006 - La Coupe des Nations - Médaille d'or

Cépages

Seyval blanc

Température de service

7° à 10°C

Garde

4 à 7 ans de son millésime

Alcool

13%

Accords mets et vin

Caviar, huîtres natures (sans citron), poissons pochés, fromages de chèvre ou tout simplement avec croustilles natures ou bâtons torsadés au gruyère.