

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS



COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

Magnum (1500 ml) en coffret bois – produit à 150 unités/an



Dégustation et commentaires réalisés par **Paolo Basso**,
Meilleur Sommelier 2013.

L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

100% Chardonnay.

• CRUS

Monoparcellaire (issu d'une seule et même vigne), récolté en fin de vendanges afin d'obtenir une maturité optimum.

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Élevage en fût durant 9 mois après la récolte. Sans Malo.
Mis uniquement en Magnum, ce vin tranquille (non effervescent) est non filtré, pour sa pureté et ses arômes.

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Jaune pâle, reflets argentés.

• NEZ

Nez discret qui à l'aération révèle des arômes délicats de fleurs blanches, de levures, de beurre.

• BOUCHE

Belle attaque soutenue par une acidité vibrante, milieu de bouche dense qui révèle petit à petit une masse tannique assez importante pour un blanc, qui persiste en finale.

• ALLIANCE METS/VIN

Vin surprenant qui nécessite un accord bien calibré pour apporter de l'équilibre à l'acidité et aux tanins. Impérative la présence de gras et onctuosité.

• LE MOT DU CHEF DE CAVE

Pour les connaisseurs avisés. Uniquement disponible en Magnum, et produit en quantité très limitée de 150 exemplaires par année.