

BLANC DE BLANCS

Cuvée issue de la renommée Côte des Blancs, en Grand Cru, pur Chardonnay.

L'assemblage d'environ 60% de vins de l'année et 40% de vins de réserve, permet l'élaboration d'un champagne de qualité suivi et constant. Le vieillissement de 2 années dans nos caves lui confère une certaine finesse.

Fin et délicat avec des arômes fruités, il saura vous ravir par sa fraîcheur et son élégance.

Très appréciée à l'apéritif, cette cuvée est disponible en brut pour les bouteilles et les magnum

