CHAMPAGNE
MILLOT
Père & Fille

PUR BLANC

FINESSE & FRAÎCHEUR



ASSEMBLAGE: Chardonnay 100% dont 7% fût de chêne

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 4 ans.

DOSAGE: 7g/L/Brut

ÉLEVAGE: fermentation malo-lactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Bulles fines, régulières et soutenues avec formation en périphérie d'un cordon prononcé.

Sa robe limpide de couleur jaune pâle laisse apparaître de légers reflets verts.

Un nez expressif, gourmand, complexe très élégant nous délivrant de jolies notes légèrement citronnées, miellées, de beurre frais avec une fine pointe minérale.

La bouche est séduisante, structurée, tendue et équilibrée avec des notes grillées et briochées.

Cette cuvée 100% Chardonnay est une très belle expression de ce cépage au pays du Pinot noir. L'attention toute particulière apportée à la vinification fait de ce Blanc de Blancs une cuvée gastronomique de prestige à part

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 7°C

FLACONNAGES: Bouteille 0,75 L et magnum, jéroboam.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE