

# Cuvée Spéciale Blanc de Blancs

**FIN ET AÉRIEN**

## Assemblage :

100 % chardonnay.

## Occasions de dégustation :

**À L'APÉRITIF :** servir à 7 - 8°C.

**À TABLE :** servir à 10 - 12°C.



## Dégustation :

Merveilleuse ambassadrice de la délicatesse, la Cuvée Spéciale Blanc de Blancs offre une finesse et un confort de bouche souverains.

Les arômes de fruits frais, de fleurs blanches, d'amande régulent dans un premier temps, relayés en bouche par une grande élégance. Une touche de gingembre se mêle harmonieusement, soulignant cette palette nuancée et énergique.

Ce pur chardonnay révèle toute la gourmandise et la pureté de son cépage, offrant une trame aérienne, nourrie de saveurs franches à la tonalité fruitée et florale mêlée.

C'est un Champagne de précision, frais et désaltérant, qui procure une sensation de légèreté et une émotion pure. Une cuvée brillante à accorder simplement sur des mets épurés et goûteux, qui mettront en relief sa vivacité et sa justesse.



## Élaboration :

**Vieillessement minimum en cave de 2 ans.**

*Le parti pris du Chef de Caves est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque cuvée.*

## Accords mets/vin :

### **Plaisir simple**

Tartare de dorade et zeste de citron vert  
Sole meunière  
Râble de lapin aux noisettes fraîches  
Compote de poire au citron

### **Moment de détente**

Comté jeune  
Tomme aux fleurs  
Huîtres  
Langoustines  
Plateau de fruits de mer  
Tarte au citron

### **Haute Couture**

Soufflé au homard à la truffe blanche  
Terrine de turbot, langoustines et Saint-Jacques  
servie avec un sabayon de Champagne