

# COTEAUX CHAMPENOIS



*Notre coteaux champenois blanc est issu d'une parcelle exceptionnelle offrant des conditions idéales d'évolution au cépage Chardonnay sur un terroir classé Grand Cru. Son élevage approche au plus près la vérité du vin, privilégiant une foule d'arômes uniques et un caractère marqué*

## CARACTÉRISTIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru
- Terroir : Avize
- Sélection parcellaire : lieu-dit « d'Hymens », altitude de 180m, sol argilo-calcaire, coteaux abrupts tournés vers l'Est
- Maturité optimale des raisins suivie avant la récolte
- Millésime : 2022

## ÉLABORATION

- Vinification en petite cuve inox
- Elevage prolongé sur lies (14 mois) avec 4 remontages
- Mise en bouteille sans filtration, ni collage en Novembre 2023

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : jaune paille d'été
- Nez : notes iodées, d'agrumes confits et de fruits secs, toutes en finesse
- Bouche : très volumineux, gras, structuré, frais avec une belle longueur, notes de fruits exotiques

## DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteilles
- Garde : de 3 à 5 ans
- Accords : huîtres, crustacés cuisinés, viandes blanches avec sauces à la crème, ceviche de dorade aux agrumes et gingembre, Fromages à pâte cuite : comté, abondance
- Servir à 6-8° pour une dégustation à 8-10°