

# Bulles de Craie

Champagne Premier Cru



## *Le terroir*

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles de Villeneuve, Voipreux et Mesnil-sur-Oger

## *La vinification*

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2020 + 20% vins de réserve - Dosage 7 grammes par litres

## *Commentaires de dégustation*

Œil : Robe or pale accompagnée de reflets vert brillant.

Nez : Un nez minéral porté sur des notes de citron et d'agrumes.

Bouche : En première bouche, une attaque profonde. Une sensation de fraîcheur apparaît avec une acidité équilibrée. Une finale portée sur des notes citronnée, iodée et légèrement crayeuse.

## *L'année 2020...*

La campagne 2020 aura été une nouvelle fois assez éprouvante pour la vigne. Pas ou peu de gel mais des fortes chaleurs auront engendré des dégâts d'échaudage. Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normale.

Ce qui restera en mémoire, c'est une sécheresse qui s'est installée très tôt et qui a duré jusqu'au mois de septembre ainsi qu'un contexte économique mondial particulier qui amena à ne récolter qu'une partie du rendement agronomique estimé.

## *Accords mets et Champagne...*

Une cuvée parfaite pour l'apéritif, seule ou accompagnée de petits fours.