

Cuvée Vive

Champagne Blanc de Blancs Extra-Brut Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d'Oger, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 5 ans

Vendange 2018 - Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des arômes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée se mariera à merveille à l'apéritif ou en accompagnement de vos huîtres, poissons, fruits de mer, sushis et sashimis.