

# 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 2021 + 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 2021...*

Nous nous souviendrons de 2021 comme l'une des récoltes les plus compliquées depuis bien longtemps.

Nous avons dû faire face à de nombreux défis causés par le gel puis les maladies dans les vignes.

Le soleil s'est fait attendre toute l'année, mais il a tout de même fini par pointer le bout de son nez en septembre. Ce fut un soulagement, enfin, et après un tri rigoureux, nous avons pu tout de même faire une récolte dans de bonnes conditions.

## *Accords mets et Champagne...*

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