

L

BLANC DE BLANCS

Un champagne raffiné et élégant, offrant une belle fraîcheur et une complexité aromatique accrue grâce à la vinification partielle en fût de chêne. Parfait pour les occasions spéciales ou pour accompagner les repas estivaux.



Notes de dégustation

Oeil

Dorée pâle avec des reflets verts. Bulles fines et persistantes.

Nez

Notes fraîches d'agrumes, comme le citron et le pamplemousse. Arômes plus complexes de fleurs blanches, comme l'acacia, et légères touches toastées due à la vinification en fût de chêne.

Bouche

Bouche vive et fraîche, marquée par une belle acidité. Milieu de bouche texture crémeuse et élégante, avec des saveurs de fruits blancs comme la poire et la pomme. La Finale est longue et mémorable, avec des notes vanillées et amande, typiques du passage en fût de chêne.

Caractéristiques

Assemblage

100% Chardonnay avec 10% vinifié et élevé en fûts de chêne.

Existe en : Bouteille

Accords gastronomiques

Ce Champagne peut être dégusté à l'apéritif, et s'accorde également parfaitement avec des poissons grillés, notamment le bar et le saumon, avec les fruits de mer, en particulier les huîtres et les coquilles Saint-Jacques mais aussi les fromages à pâte molle, tels que le brie et le camembert.

**Champagne Lorient Père & Fils - 15 rue du vignoble, Villers-sous-Châtillon, 51700 Coeur-de-la-Vallée (FRANCE)
+33 (0)3 26 58 36 26 • accueil@champagne-loriot-pereetfils.fr • www.champagne-loriot-pereetfils.fr**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

