

## *CUVÉE INÉDITE*

# *Blanc de Blancs Grand Cru - Mono Cru Verzy*

### *Origine*

La Cuvée Inédite est un mono cépage Chardonnay issu d'un seul terroir : Verzy classé Grand Cru (Montagne de Reims).

### *Caractéristiques de cette Cuvée*

**Visuel** : bulles très fines obtenues par la minéralité des Chardonnays - beau cordon de mousse - couleur champagne avec des reflets dorés.

**Olfactif** : Subtils et équilibrés arômes de fruits blancs.

**Gustatif** : Cette Cuvée allie parfaitement fruité et fraîcheur. De plus, le terroir de Verzy, destiné en majorité au Pinot Noir, délivre ici ses arômes puissants sur un Chardonnay.

### *Conseil de dégustation*

Ce Champagne raffiné s'apprécie à l'apéritif ou lors d'un repas à une température de 9° à 11°C. Il peut se conserver 3 à 5 ans à l'abri de la lumière, à une température de 10° à 15°C.

### *Vinification*

Ce Blanc de Blancs d'exception s'exprime avec toute la générosité du terroir classé Grand Cru, délivrant des arômes de fruits que l'on retrouve traditionnellement dans la Montagne de Reims.

Filtration légère respectant les qualités du vin. Après au moins 3 années de vieillissement, le dégorgement est effectué à la glace, 3 mois seulement avant la date d'expédition pour :

- augmenter le potentiel aromatique par une conservation sur lies la plus longue possible
- préserver la fraîcheur du vin

