

Caractère

BLANC DE BLANCS



La fraîcheur et la sensibilité du chardonnay

Une cuvée 100 % chardonnay tout en finesse qui exhale des senteurs d'agrumes et des notes de fleurs blanches. La manifestation d'une personnalité certaine au royaume du pinot noir sur la Côte des Bar...

Dégustation

ŒIL

Robe jaune clair.

NEZ

Nez expressif sur les agrumes, belles notes de pamplemousse et de miel, ainsi que des notes légères de fruits à chair blanche.

BOUCHE

Une attaque fraîche, charnue, avec une pointe de minéralité sur des notes de poire. Un champagne équilibré avec une longueur remarquable.



Franc
& pulpeux*

Accords mets et champagne

Cuvée idéale à l'apéritif, et qui s'accordera idéalement avec un tartare d'huîtres et de truite, des poissons à chair blanche ou des Saint-Jacques poêlées avec du beurre corail.

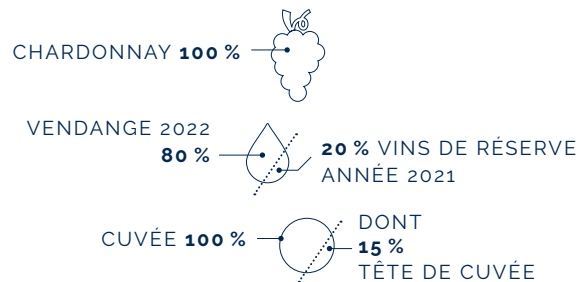
*Franc : traverse le palais avec rapidité et droiture.
Pulpeux : évoque la pulpe d'un fruit frais.

Caractère

BLANC DE BLANCS



31^e ASSEMBLAGE



ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 9G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2023

FLACONS

○ 18 676 BOUTEILLES (75 CL) 31^e ASSEMBLAGE

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

CONSEIL DE STOCKAGE LES BOUTEILLES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE DANS UN ENDROIT FRAIS, ENTRE 10 ET 15°C, ET RELATIVEMENT HUMIDE, IDÉALEMENT 75% D'HUMIDITÉ