

SPARKLING BLANC DE BLANCS

NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : argilo-calcaire caillouteux

Altitude : 220 mètres

Vignes âgées de plus de 40 ans en moyenne

Exposition ouest et nord-nord-ouest

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses à claire-voie
Pressurage à grains ronds à l'aide d'un pressoir
pneumatique.

Après une sélection rigoureuse des jus, les moûts sont
fermentés dans des cuves à température contrôlée.

Méthode traditionnelle de récolte de la mousse.

Dégorgement après 18 mois de vieillissement sur lies.

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur or pâle.



Nez frais et aromatique avec des notes de citron.

Bulles fines, rafraîchissantes, légères et fruitées en bouche.
Finale vive et fruitée.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, desserts et sucreries.

Potential de garde : 2 à 4 ans

Température de service : 8° à 10°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 12 bouteilles