



12 months' ageing  
Élevage de 12 mois  
Seafood Citrus  
Complexity  
Complexité Well-balanced  
Sandre au beurre blanc  
**Délicat**



### Cépages

Assemblage d'Ugni Blanc, de Colombard, de Chenin et de Chardonnay. La proportion de chaque cépage doit nécessairement évoluer chaque année pour maintenir le style Maison.

### Elaboration

Méthode traditionnelle en bouteille.  
Notre Réserve Blanc de Blancs a été élevée sur lattes durant 12 mois minimum avant sa commercialisation.

### Dégustation

Ce vin présente une belle couleur jaune pâle et brillante avec des bulles fines et nombreuses.  
Il offre un nez subtil et floral avec des notes de fruits à chair blanche.  
Sa bouche pleine et généreuse lui donne un bon équilibre entre fraîcheur et fruité.

### Accords mets et vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec les poissons et fruits de mer mais également les viandes blanches.

### Elements analytiques

Degré: 12 %  
Dosage: 12g/l. (BRUT)

### Service

Entre 6°C et 8°C.

### Formats disponibles

75 cl.  
150 cl.

### Classification

Vin Mousseux de Qualité  
Produit de France

### Les récompenses

2017 - SAKURA Japan Women's Wine Awards - Médaille d'argent

2016 - EFFERVESCENTS DU MONDE - Médaille d'argent

2014 - EFFERVESCENTS DU MONDE - Médaille d'argent