



CHAMPAGNE

L'INSTANT BLANC

Cette cuvée est rare et atypique. En effet, le Chardonnay s'y exprime seul et d'une manière particulière et exceptionnelle car il provient de grands terroirs dédiés au Pinot Noir. Il s'agit bien d'un Blanc de Blancs, comme le suggèrent la blancheur et la pureté de son étiquette.

Fraîcheur & Délicatesse

L'oeil

Cette cuvée présente une belle tenue de mousse, avec une robe lumineuse jaune pâle aux légers reflets verts.

Le nez

Le nez laisse présager une cuvée fraîche et délicate. Il révèle des notes de fruits jaunes (pêche, abricot), d'amande douce et florales (aubépine), mais aussi d'épices (cannelle, vanille).

La bouche

Au palais, l'attaque est nette et vive. Le vin s'allonge sur des arômes d'agrumes (orange, pamplemousse), suivis de notes de fruits confits. La finale se prolonge sur une belle longueur tout en légèreté, avec des arômes de pâte d'amande et d'anis.

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Terroir | Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims) |
| C??pages | 100% Chardonnay |
| R??coltes | 2018 (66%) + 2017 (34%) |
| Vinification | en cuve, fermentation malolactique |
| Mise en bouteille | 24 mai 2019 |
| Dosage | environ 5g/l |

Disponible en : Bouteille

D??gustation

Cette cuvée 100% chardonnay sera parfaite à déguster à l'apéritif mais saura également accompagner à merveille une entrée à base de produits de la mer (poisson blanc, carpaccio de Saint-Jacques...).

R??compenses

- Médaille d'or et coup de coeur du jury : concours mondial Féminale 2024 (dégustation uniquement par des femmes)
- Médaille d'or : concours des Oenologues de France Vinalies Internationales 2024
- Médaille de bronze : Concours des Vignerons Indépendants 2024

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