

LES
PURS

BLANC DE BLANCS

MINÉRAL, FIN, RACÉ

*Envoûtant et séducteur,
c'est le champagne des grandes tables
par excellence. Sa légèreté sublimerait
vos mets les plus raffinés.*

ASSEMBLAGE

100% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Sublime robe or pâle à tendres reflets verts. Jolie mousse crémeuse, fine et tenace. Dégagement lent et régulier.

SENTIR

Le nez est un bouquet de fleurs épanouies, il y a les blanches aubépines, chèvrefeuilles, églantines, et puis, les roses multicolores et les pivoines, le tout relayé par des notes fraîches d'agrumes et de citronnelle. L'aération s'ouvre lentement sur des notes briochées, caramélisées, et confites.

DEGUSTER

Nous redécouvrons en bouche tout ce qui nous a tant charmé au nez, et nous nous laissons porter par cette magie florale à l'équilibre parfait entre le vin et la liqueur. Sa finale longue et parfumée nous confirme tout son Charme.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le marierais à des poissons blancs en papillote, à moins que je ne lui préfère un turbot poché, sauce hollandaise.

GÉNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 30 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Wine Enthusiast : 90/100

Wine Spectator : 91/100

Decanter : Argent 2019

Decanter Asia : Argent 2016

Concours Agricole : Argent 2017

SWA : Argent 2017

AWSA : Or 2018, Or 2016

IWSC : Argent 2019 (90 pnt), Argent 2018

Gilbert et Gaillard : Or 2018 et 2016

Meilleur Chardonnay du monde : Argent 2016



*« Sa fraîcheur en fait un champagne
facile à boire qui donne l'envie
irrésistible d'y revenir. »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE


CHAMPAGNE
GREMILLET