



BLANC DE BLANCS

Brut



CHAMPAGNE
SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

Minéralité et fraîcheur sont les maîtres mots pour ce Blanc de Blancs. Élegance et légèreté sont ses caractéristiques principales. Plaisir et polyvalence sont ses valeurs.

100% CHARDONNAY - Vieilles Vignes

VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS.

VIEILLISSEMENT DE 4 ANS EN CAVE.

O E I L

Dorée, claire, aux reflets jaunes citronnés, cette cuvée montre une effervescence dynamique et joviale tout en gardant des bulles fines.

B O U C H E

Les agrumes s'offrent à nous dès la première gorgée. Ces notes de citrons meringués nous évoquent la minéralité, la gourmandise et la dimension aérienne de ce vin de champagne.

N E Z

Ce champagne Blanc de Blancs exprime parfaitement les caractéristiques du chardonnay. Jouant avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches, il nous propose des arômes d'une éclatante maturité.

**U N M O M E N T D E
D É G U S T A T I O N**

Nos raisins issus de nos plus vieilles vignes expriment la typicité du sous-sol datant du Kimméridgien. Cette cuvée ciselée aiguisera vos papilles lors de vos apéritifs. Elle se marie merveilleusement bien avec les viandes blanches, les produits de la mer et les fromages à pâte dure. Suprenez-vous!