



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 pureté sont ses valeurs.

100% CHARDONNAY - VIEILLES VIGNES SUR KIMMERIDGIEN
VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS. VIEILLISSEMENT DE 4 ANS EN CAVE.

OEIL

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

BOUCHE

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.

NEZ

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.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

C'est le champagne de vos événements : mariages, anniversaires, cérémonies. Il saura plaire au plus grand nombre et vous apporter cette touche de fraîcheur apéritive. Sa longueur lui permettra également de s'associer sur des plats à base de viande blanche, crustacés et poissons.