# CUVÉE PREMIER CRU **BRUT**
# BLANCS DE BLANCS
# NATURE –MILLÉSIME 2022




## *Caractère et terroir*

Cette cuvée de terroir, est le fruit d'une seule parcelle nommée Les Guichauds, plantée en Chardonnay

## *Terroir*

Parcelle lieu-dit : ''Les Guichauds'' à Bergères-lès-Vertus.
Terres limoneuses, silex et schistes en sous-sols.
Terres très colorées et riches en sédiments en surface.
Age des vignes : 70 à 100 ans
Viticulture raisonnée

## *Composition*

Vinification cuve inox avec fermentation malo-lactique bloquée
100% Chardonnay en sélection massale – millésime 2022
Vieillissement sur lies : 36 mois – mise en bouteille : 21/04/2023
Dégorgé en 21/04/26 (2138 bouteilles produites)

**À l'œil** : Intensité visuelle or pâle, une bulle ultra fine et abondante canalisée vers la surface du verre en mousse ouatée

**Au nez** : Séduction authentique nuancée par la pureté et la juste maturité des caractères aromatiques net et vibrant (fruits jaunes et fleurs blanches)

**En bouche** : Sensation ample et puissante préservée par une tension minérale délicieusement ciselée. Bouche fraiche, mousse très fine qui confère une sensation veloutée

**Dégustation** : Définition d'un style épuré, vin gastronomique de connaisseurs, et de tous les instants

## *Dosage*

1gr sucre/litre (brut nature)

## *Tarifs*

Bouteille : 28,00€ ttc

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION*