



CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

Blanc de Blancs

Équilibre et fraîcheur pour
ce 100% Chardonnay



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages :

100 % Chardonnay

Dosage : 9,4 g/L

Vieillessement en cave : minimum 4 ans

Température de service conseillée : 8°C

DEGUSTATION :

Œil : L'éclat des tonalités jaunes pâles aux reflets verts offre à cette cuvée une grande luminosité. La régularité et la dynamique de son effervescence viennent animer sa brillance.

Nez : L'ouverture et la maturité du nez dévoilent de subtils arômes d'orange et de citron confits mêlés à des notes de viennoiserie et de fruits à noyaux. L'aération apporte du menthol et la fraîcheur nécessaire à une harmonie idéale.

Bouche : Dès la mise en bouche, c'est la fraîcheur qui domine. Les délicates notes florales et citronnées ainsi que les arômes de miel et de viennoiserie s'entremêlent en développant un bouquet complexe, riche et dense.

Accords : Sa fraîcheur, son fruité et sa pointe d'acidité sublimeront vos poissons et plateaux de fruits de mer..



Notre exploitation est certifiée
Haute Valeur Environnementale (HVE) et
Viticulture Durable en Champagne (VDC).