

CHAMPAGNE



Comtes de Dampierre

GRANDE CUVÉE

Brut - NV

INFORMATION PRODUIT

Cépages: 100 % Chardonnay – Blanc de Blancs 1er Cru

Degré d'alcool: 12,5 % vol

Dosage: 6 gr/l



Technique

Millésime: Brut sans année

Vinification: récolte traditionnelle et pressurage doux (lot de 4000 kg par 4 heures) – sans fermentation malolactique ; pendant 28 mois sur lies.

Villages: 100 % Vertus

Vin de base: de 2012 – tirage avril 2013. Vin de réserve: 2011 et dégorgé en 2016.

Organoleptique

L'opinion du producteur: une très belle expression du Chardonnay qui donne un vin très fruité et élégant. Son passage de 30 mois sur lies lui confère sa pleine maturité.

L'opinion du sommelier: très expressif avec des notes de fleurs blanches et de pêches et soulignées par des arômes de biscuit et de pâtisserie. Beaucoup de finesse et de fraîcheur.

Dégustation: à 8°C en apéritif tout simplement ; il accompagne à merveille un buffet estival, des desserts de fruits cuits et de pâtisseries légères. C'est la bouteille à garder au frais pour toute occasion !

)

Marie & Alain Collection

www.lemilleurvindumonde.com