



PUR CHARDONNAY



Description technique :

- . Vigne de la commune d'Arrentières sur la côte des Bar
- . 100% Chardonnay
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 8g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°
- . **Robe** de subtils reflets d'un vert tilleul, des bulles fines et abondantes.
- . **Nez** ananas, bergamote et le bonbon acidulé mêlé à des notes plus mûres de tabac blond.
- . **Bouche** : La pêche, le beurre frais, l'amande grillée et les épices s'ajoutent à cette palette dans une bouche ample et ronde avec élégance grâce à une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Turbot rôti.

Des poissons à chair tendre accompagnés de sauce au champagne.

Champagne mono cépage que l'on appelle également blanc de blancs puisqu'issu exclusivement du chardonnay, seul raisin à peau blanche.

Récompenses :

- 2 étoiles Guide Hachette 2025
- 1 étoile Guide Hachette 2023
- 15/20 Gault et Millaut spécial champagne
- Guide des Vins et terroirs (Belgium) : 15.5/20