

# LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE

## Brut Blancs de Blanc Grand Cru



Un vin avec une jolie robe très clair, légère avec une effervescence délicate.

Le premier nez est très fin, pointu, avec beaucoup d'élégance, typique des grands blancs de la côte des blancs. A l'aération on découvre avec beaucoup de finesse des arômes de poire fraîche, de noisette, d'amandes, de pistache et quelques notes de citrus. Cet assemblage de plusieurs années dans la pure tradition champenoise

séduit par sa balance entre sa jeunesse et un caractère légèrement plus mature.

La bouche est franche dès l'attaque puis offre un développement assez confortable qui est parfaitement équilibré entre acidité et douceur. On retrouve un caractère très vivant en bouche, avec le juteux des agrumes puis le confort et la rondeur des vins de réserves qui composent l'assemblage et confèrent des arômes de miel et de tarte à l'abricot.

Outre la trame acide des chardonnay, cette cuvée reste soyeuse et propose un réel moment de plaisir.

Ce vin saura séduire à chaque instant, idéale à l'apéritif, elle supportera aussi une cuisine légère avec des poissons blancs, des crustacés ou certaines volailles.

*Maximilien Danré*  
*Œnologue à Epernay*