



BLANC DE BLANCS GRAND CRU



Beschreibung

Finesse und Eleganz

Diese 100%ige Chardonnay-Cuvée wird aus den fünf großen Gewächsen der Côte des Blancs hergestellt: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger und Oger. Seine Zusammensetzung, das Ergebnis eines zweijährigen Verschnitts, zeigt alle Besonderheiten des Chardonnay.

Pressemeldungen

18.5*/20

Chandra Kurt

Dégustation

Auge : Die feine Mousse mit ihren zarten Bläschen begleitet elegant die leuchtenden Goldtöne der Robe.

Nase : Diese Cuvée überrascht mit einer sehr reinen Intensität von Aromen getrockneter Früchte (Mandel, frische Haselnuss), gemischt mit denen von weißem Fruchtfleisch.

Mund : Das cremige Gefühl einer fein ziselierten Blase kombiniert mit Brioche und mineralischen Nuancen. Der Abgang ist anhaltend, frisch und elegant.

Diese Flasche passt perfekt zu Kaviar oder schönen Austern, aber auch zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten.

