



BLANC DE BLANCS Brut

Assemblage :

- 100% Chardonnay
- Base vendange 2018 - Vins de réserve 5%

Dosage : 6g/L (liqueur élaborée à partir d'une réserve perpétuelle de Chardonnay)

48 mois de vieillissement en cave minimum

Belle empreinte du cépage Chardonnay, vif avec beaucoup de fraîcheur.

Arômes subtils d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande grillées. Le temps offrira peu à peu des notes beurrées toastées. Très beau potentiel.

En bouche, alliance de fruits frais et de fruits compotés.
Finale toastée et fumée.

Sa finesse, sa souplesse et sa vivacité accompagneront volontiers vos apéritifs, mais aussi vos poissons et fruits de mer.

Disponible en bouteille

5 rue de Reims – 51500 Ludes – FRANCE

Tel : +33 (0)6 80 17 21 51

Email : contact@champagne-jh-quenardel.com

www.champagne-jh-quenardel.com

