

## BRUT BLANC DE BLANCS

### **Assemblage**

100% Chardonnay  
65% vom 4 Jahren alter Wein und 35% vom Wein in Reserve älter als 5 Jahre  
3 Weingebiete im Herz von *Coteaux du Petit Morin*, und *Côte de Sézanne* : Villevenard, Etoges, Allemant  
5 Grundstücke : **Le Four à Chaux, Le Petit Val, Macheret, Tout y Brûle, Les Clos Prieur**

### **Böden**

Kalkstein, Kieselerde

### **Rebe**

Diese sind ca. 25 bis 45 Jahre alt. Die Parzellen werden zur Zeit bearbeitet nach neuen Weinanbaupraktiken und Umweltgerecht: Nährstoffaufnahme, Arbeitsbodenmechanik für die Weinqualität und um den Ausdruck des Terroir hervorheben

### **Weinbearbeitung**

alkoholische und apfelmilchsäure Gärung in thermoregulierten Edelstahl tanks  
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden, dann Feinfiltration mit Kieselgur

### **Weinreifung**

48 Monate auf Bodensatz und 12 Monate nach Enthefen

### **Dosierung**

9 g/L

### **Verkostung**

Süß: Brioche und Honig Aromen begleitet von einem leichten und frischen blumigen Geschmack. Mineral und komplex kann diesen Champagne ca. 10 Jahre gehalten werden

### **Gerichte/Weine**

Jakobsmuschel Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Barsch mit Fenchel und frischen Kräutern oder einfach mit Blätterteig Häppchen beim Aperitif

