



Cuvée Carte Blanche



**Assemblage : 17% Pinot Noir,
83% Chardonnay**

Mise en bouteille : 2017

Récolte 2016 : 15 %

Récolte 2015 : 34%

Récolte 2014 : 4 %

Récolte 2013 : 42 %

Récolte 2010 à 2012 : 5 %

Dosage : 8,25 grammes

BRUT

Cuvée composée majoritairement de Chardonnay

La robe est d'un joli jaune or / paille, caractéristique du Chardonnay.

Le nez est fin, délicat ouvrant sur de légères notes florales (fleur blanche) pour évoluer sur des notes de fruits blancs / agrumes (poire, pomme, citron)

Cette cuvée élégante et féminine présente une bouche toute en longueur, avec une belle attaque démarrant sur des notes de fruits blancs, un milieu de bouche soyeux pour finir sur des notes d'agrumes.

Récompenses :

2 * Guide Hachette 2014

1 * Guide Hachette 2016

1 * Guide Hachette 2018

Médaille or 2018 Vignerons Indépendants

1* Guide Hachette 2020

2 * Guide Hachette 2022