



LA PIMPANTE

• BLANC DE BLANCS - BRUT - FÛTS DE CHÊNE •

Vive et fringante, cette Cuvée est issue d'une sélection de nos plus beaux Chardonnay. Vinifiée en fûts de chêne, cette Cuvée perpétuelle est une invitation à l'aventure !

CÉPAGE :

100 % Chardonnay.

ANNÉES DE RÉCOLTE :

Vins de réserve 2006 – 2005 et 2004.

PROVENANCE :

3 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Élégant, équilibré, généreux.

VINIFICATION :

Ce 100% Cœurs de Cuvée a été entièrement vinifié et élevé en fûts de chêne dans la pure tradition champenoise.

VIEILLISSEMENT :

10 à 12 ans en cave.

FLACONNAGE :

Existe en bouteille (750 ml).

Production en quantités limitées.

ACCORDS :

Sur une volaille aux morilles, une omelette aux truffes ou encore un filet mignon de veau sauce aux pleurotes.