



_Élaboration

Assemblage :

100% de Chardonnay

Dosage :

Brut - 09 grammes par litre : un champagne avec un dosage en sucre modéré.

“La cuvée Brut de Chardonnay est un hommage au cépage blanc du même nom. Le Chardonnay ne représente qu’un tiers des vignes de la Champagne, faisant de cette cuvée un champagne recherché et d’exception.”



Brut de Chardonnay

_Sensations

A l’œil, une robe aux reflets or vert.

Une nez floral, fruité, minéral et beurré.

Un champagne fin, délicat et d’une très grande élégance. Une grande fraîcheur et une belle minéralité caractérisent ce Blanc de Blancs.

_Accords

Partenaire idéal de vos apéritifs, la Cuvée Brut de Chardonnay s’accordera aussi parfaitement à une terrine de poisson ou aux poissons blancs plus généralement.

_Conseils de dégustation

La cuvée Brut de Chardonnay accompagnera tous vos moments simples de convivialité et de partage. La Maison J.C. Grill & fils vous conseille de servir cette cuvée à une température de 8°C ou de la laisser vieillir quelques années en cave pour profiter de tout son potentiel de garde.

