Comtes de Champagne, Blanc de Blancs



Ce champagne d'exception puise sa force et son élégance d'un terroir d'exception de la Côte des Blancs au sud d'Epernay sur des coteaux qui dominent la plaine de la Champagne. Plantée à 95 % de Chardonnays, ses raisins blancs donnent naissance à des champagnes toujours millésimés. Il faut près de 10 ans de garde dans les crayères de Saint-Nicaise avant de voir le jour et ravir les palais.

Origine: Ce Champagne tire sa force et son élégance d'un terroir d'exception, la Côte des Blancs. Elle se située au sud d'Epernay, ses côteaux dominent la plaine de la Champagne crayeuse. Ses raisins blancs donnent naissance à des champagnes toujours dignes d'être millésimés.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Il est vinifié comme tous les champagnes sauf que tout se fait en suivant la tradition, dans des caves voûtées de l'Abbaye et, à savoir également, avec ces grands Chardonnays, il faut savoir patienter car il repose près de 10 ans dans les crayères de l'Abbaye Saint-Nicaise avant de voir le jour et ravir les palais.

Dégustation: Son nez nous transporte dans un univers de maturité et de voluptuosité toutefois aux arômes légers et délicats, pleins d'esprit et de vivacité, finesse et élégance.

Potentiel de garde: Livré à maturité, il peut se garder 4-7 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Pour un moment d'apéritif très festif, mais également à table avec poissons nobles en sauce et crustacés chauds.