



BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU

Belle robe brillante avec des reflets verts.

Le premier nez révèle des arômes d'agrumes, de mandarines et de citrons jaunes.

L'attaque en bouche est franche et droite, très ample axée sur des notes de pêches blanches. Une belle tension en fin de bouche.

Un vin parfait à l'apéritif ou pour vos repas à base de produits de la mer.

Assemblage :

100 % Chardonnay

Vendanges : 45% 2021 et 55% vins de réserve

Année de tirage : 2022

Dosage : 8 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en demi-bouteille, bouteille et magnum.

DECANTER 2026 : Médaille d'argent : 90 points

FEMINALISE 2025 : Médaille d'or

Quelques mots de la vendange 2021 :

L'année culturale 2021 fut très chaotique : un printemps froid avec 12 jours de gelées, suivi de grêles et d'orages en juin. Cela causera une perte de 50% du potentiel de récolte en Champagne.

L'excellence a ses exigences.



BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU

Beautiful shiny color and green reflections.

The first nose is based on citrus fruits, mandarins and yellow lemons.

The attack in mouth is frank and straight focused on notes of white peaches. A beautiful tension at the finish.

A perfect wine for your aperitifs or your meals with fishes or seafood.

Blending :

100 % Chardonnay

Harvests : 45 % 2021 and 55 % reserve wines

Bottled : 2022

Dosage : 8 g/L

Malolactic fermentation : yes

Available in half-bottle, bottle and magnum.

DECANTER 2026 : Silver medal : 90 points

FEMINALISE 2025 : Gold Medal

Few words about the grape harvest 2021 :

The crop year 2021 was very chaotic : cold spring with 12 days of frost, followed by hail and thunderstorms in June. This will cause a loss of 50% of the harvest potential in Champagne.

Despite this, Chardonnay is doing well in this very difficult year 2021.

Excellence has its demands