

Cuvée Blanc de Blancs

Millésime 2008

Terroir : Sol argilo-calcaire, exposition sud.

Années : Millésime 2008.

Pressurage : Pressoir coquart.

Vinification : *cuvée uniquement*

Débouillage au froid. Fermentation alcoolique dans des cuves inox thermorégulées à 18°C.

Fermentation malolactique effectuée.

Filtration sur kieselguhr, pas de collage.

Utilisation de levures sélectionnées.

Qualités proposées :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 7 g/l.

Contenant : Bouteille transparente.

Conditionnement :

Carton de 6 bouteilles. Possibilité de coffrets.



Chardonnay : 100%



Cuvée Blanc de Blancs

Un Champagne subtile et délicat à partager lors d'un apéritif raffiné.

A l'œil, une couleur « jaune pâle » du chardonnay, une bulle fine et persistante.

Au nez une fraîcheur citronnée accompagne des notes de fleurs blanches. Une bouche savoureuse, gourmande et bien équilibrée présente des notes acidulées qui s'étoffent d'arômes de fruits jaunes et de grillé. La finale est franche et pure.

Un Champagne subtil, d'une agréable fraîcheur.

Notre avis

De par son dosage ce Champagne est idéal à l'apéritif. Il peut accompagner également un plateau de fruits de mer, des huîtres, des sushis...

Servir à 8°C

Champagne Dourdon-Vieillard

Fabienne Dourdon - 8, rue des vignes - 51480 Reuil



Tél. : 03 26 58 06 38 - Fax : 03 26 58 35 13

e-mail : dourdonvieillard@aol.com

www.champagne-dourdon-vieillard.fr