



Blanc de Terroir

Extra-brut

Limité à 1500 bouteilles. En étui individuel.

Découvrez une création :

Blanc de Terroir est un mono-cépage (100 % Chardonnay) parcellaire. Le Chardonnay de la Maison se concentre sur deux vignes, plantées en milieu de coteaux pour favoriser leur bon épanouissement : « L'Olivière » surnommée « La vigne à la mère au neveu » plantée en 2003, et « Les Chemins de Champlat », plantée en 2007. Toutes deux bénéficient d'une taille Chablis. Cette cuvée est issue d'une seule et même année de récolte.

Comprenez son élaboration :

Afin de révéler le caractère floral de cet assemblage atypique, Blanc de Terroir est vinifié en petites cuves et élevée avec un dépôt naturel qui est ensuite soutiré. L'ensemencement simultané des fermentations alcoolique et malolactique (complète) contribue également au développement de ses arômes complexes. Sans filtration, sans passage au froid, cette cuvée est née d'une grande précision et d'une attention constante. Un produit du terroir unique.

Eveillez vos sens :

La couleur or clair de la robe de ce Blanc de Blancs, agrémentée de reflets gris vert, laisse apparaître de très fines bulles persistantes. Au nez, Blanc de Terroir révèle une grande finesse, alliée à des notes de mirabelles, de miel d'acacia et de fleur de sureau. C'est un vin profond, doté d'une attaque en bouche très ample, équilibré par une fraîcheur apportée par les saveurs de noisette, d'amandes fraîches, de poire, de pêche blanche et de pain grillé. Mature, gourmand et persistant, c'est un champagne harmonieux et complexe.

Faites frémir vos papilles :

Un délice avec une volaille crémeuse ou un petit gibier à plumes...

AL
CHAMPAGNE
A. Levasseur
ÉVEILLEUR DES SENS
— A CUCHERY —
Blanc de Terroir
EXTRA BRUT