

Champagne Daubanton

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Assemblage :

100% Chardonnay

Vinifié et élevé en fût de chêne

Apparence :

- Or pâle, lumineux
- Bulles extrêmement fines
- Cordon raffiné et persistant

Nez :

- Ample et généreux, il se révèle d'emblé charmeur sur des notes d'agrumes.
- Le Chardonnay, cépage exclusif de la Cuvée, exprime ensuite toute sa personnalité sur des notes de miel, note de beurre et le pain grillé, délicatement brioché.

Bouche :

- Attaque vive, assortie de minéralité, signature du terroir argilo-calcaire de Rizaucourt Côte des Bar d'où sont issus les raisins.
- On retrouve les agrumes évoqués au nez
- Effervescence vive
- Finale longue et savoureuse

Degré alcoolique	12% vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Temps de garde	3 à 4 ans
Dosage	3 g/litre

