CHAMPAGNE
Dagonet & Fils
A HAUTVILLERS - FRANCE
BERCEAU DU CHAMPAGNE

# PUR CHARDONNAY

*La minéralité de nos Blanc de Blancs*

*Caractère de son cépage et identité minérale de son terroir.*
*Sa finesse et sa fraicheur vous raviront à l'apéritif ou avec des fruits de mer.*

## ASSEMBLAGE

- 100% Chardonnay
- Composé d'un minimum de 20 % de vin de réserve
- Vieillissement en cave au minimum 24 mois
- Dosage brut : 9 g de sucre par litre

## DÉGUSTATION

**Robe** : Sa robe jaune pâle avec quelques reflets brillants, dévoile une effervescence vive, fine et cristalline.

**Nez :** Ses parfums de fleurs évoquent la fraîcheur du printemps (acacia, jonquille et chèvrefeuille). Puis des notes de fruit d'été (mirabelle, pomme acidulée) apportent de la complexité.

**Bouche :** D'une belle acidité, légèrement mordante, ce vin est délicat, frais et élancé. Il est bien tendu de l'attaque jusqu'à la finale. Cette cuvée, révèle à la fois le caractère du Chardonnay et l'identité minérale et calcaire de son terroir avec une finale longue et complexe.

**Service :** A déguster dans une flûte élancée entre 8 et 10°C de température.
On pourra l'apprécier à l'apéritif et se mariera remarquablement bien avec vos entrées de la mer à base de poissons et de coquillages.

## RÉCOMPENSE

- Pas encore présenté au concours.

210 Route de Fismes, 51160 Hautvillers - 03 26 52 69 60 - jerome@champagne-dagonet.fr