



GRAND BLANC DE BLANCS

BRUT

GAMME ANTIQUE



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



GRAND BLANC DE BLANCS brut

Architecture / blend :

Chardonnay : 100%

Les crus / the villages :

Avize, Chouilly, Cramant,
Villers-Marmery, Trépail ...

*Sans fermentation malolactique
No malolactic fermentation*

Temps passé en cave avant dégorgement

Time spent in the cellars before disgorging :

Minimum 3 ans / minimum 3 years

Dosage : brut (8 g/l)

Caractéristique principale : la gourmandise

A DEGUSTER : entre 8°C et 10°C

DEGUSTATION:

La bulle fine et présente se dirige vers la surface avec légèreté.

La robe est d'une nuance dorée assez pâle.

Le nez à la fois minéral et floral révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs, d'abricot, de mirabelles, et, en touches très légères, des notes de citron jaune acidulé, d'agrumes, de pâte de coing, de miel doux et d'anis étoilé/badiane.

En bouche, on est séduit par l'expression iodée et saline propre au terroir champenois. Les fleurs blanches se mêlent à des fragrances légèrement toastées. Touché soyeux et palais harmonieux pour ce champagne vif et structuré.

L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :

« Dans notre palette, il manquait un Blanc de Blancs. On souhaitait l'intégrer à la gamme existante tout en préservant le style de la maison. On y retrouve la finesse de la Côte des Blancs et la structure de la Montagne de Reims. J'ai pris beaucoup de plaisir à lui donner naissance. »

EN ALLIANCE AVEC :

Cette cuvée toute en finesse et élégance est le compagnon idéal de l'apéritif. Sa fraîcheur lui permet également de nombreux mariages notamment avec des coquilles st jacques, une rémoulade de tourteaux, des gougères, un tartare de poisson, des huîtres, un risotto aux copeaux de parmesan, les viandes blanches, comté jeune et fruité, parmesan...

Main characteristic: gourmet

SERVE: between 8°C and 10°C

TASTING:

The fine and steady bubbles rise gracefully to the surface.

The colour is pale golden.

The nose, both mineral and floral, reveals aromas of flowers, white fruits, apricots, Mirabelle plum and very light notes of lemon, citrus fruits, quince jelly, honey and star anise.

In the mouth, one will be seduced by the saltiness and iodine touch typical to the champenois terroir. White flowers mingle with a hint of toastiness. A silky and harmonious sensation for this crisp and structured champagne.

JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

« In our range, we lacked a Blanc de Blancs. We wanted to add one to the family yet preserve the House style. It offers both the finesse of the Côte des Blancs and the structure of the Montagne de Reims. I thoroughly enjoyed creating this wine. »

TO PAIR WITH:

The elegance and finesse of this wine makes it the ideal companion for an aperitif. Thanks to its freshness, it is also possible to pair it with many dishes such as scallops, crab, a fish tartar, oysters, gougères, a risotto with slivers of parmesan cheese, white meat, a young and fruity comté, parmesan cheese ...

