

CUVÉE BLANC DE BLANCS

100 % Chardonnay.

VITICULTURE

- Âge moyen des vignes : 30 ans.
- Terroir : Aube, partie le plus méridionale de la Champagne. Sols et sous-sols argilo-calcaires.
- Altitude : entre 250 m et 320 m.
- Climat : Continental à tendance océanique.
- Densité de plantation : 8650 pieds/ha.
- Rendement : environ 10500 kg/ha ou 62 Hl/ha.
- Conduite des vignes : conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, palissage manuel et labourage régulier ce qui permet à notre exploitation d'être certifiée HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).
- Vendange strictement manuelle.

VINIFICATION

- Pressurage de la vendange en grappes entières par pressoirs pneumatiques.
- Élaboration de cette gamme uniquement à partir du jus de première presse : le jus de Cuvée.
- Fermentations, alcoolique et malo-lactique, en cuves Inox thermo régulées.
- Cette cuvée n'est élaborée que lors des années exceptionnelles pour les Chardonnays.
- Elle n'est composée que d'une seule année, l'année 2018 et 30% de cette cuvée fut vinifiée en foudres de chêne.
- Vieillessement 36 mois minimum sur lattes après mise en bouteilles.
- Dosage au dégorgement 6g/l.
- Commercialisation des bouteilles après 12 semaines de dégorgement.
- Servir frais mais non glacé soit 7°C.
- Disponible en bouteilles, cartons de 6 flacons.

DÉGUSTATION

ROBE

Ce vin possède une robe or pale avec des reflets nacrés. Un mousse crémeuse et généreuse

NEZ

Nez délicat porté par des notes de poires, de fruits blancs ainsi que des saveurs pâtisseries, de viennoiseries, légèrement vanillées et toastées. Fin et délicat.



FRAÎCHEUR
FINESSE

DÉLICATESSE
SAVOUREUSE

BOUCHE

Attaque fraîche droite qui s'amplifie pour nous conduire à des saveurs de poires juteuses, de fruits charnus et de pâte à gâteau. Beau volume en bouche suivi d'une finale tonique et zestée. Champagne frais et moelleux où le bois est subtil mais contribue à la sucrosité et au volume tout en préservant l'énergie du chardonnay.



R
Richardot
CHAMPAGNE

