



# BLANC DE BLANCS

## Grande Réserve . Brut

*La finesse du Chardonnay à son apogée.  
L'expression d'une fine élégance  
du style Comte de Montaigne.*

### Assemblage:

100% Chardonnay.

### Vinification:

La méthode utilisée est la méthode dite champenoise qui consiste à réaliser deux fermentations du moût à température contrôlée. La deuxième fermentation advient en bouteille. Le vieillissement sur lies est trois fois plus long que le minimum consenti par le cahier des charges (15 mois). Cela afin d'assurer la complexité des vins. Le vieillissement en cave est de 3 à 4 ans pour cette cuvée. La finesse de son perlage s'explique par une matière première noble, par un long vieillissement en cave et par une température de cave parfaitement contrôlée (fraîche et constante).

### Dégustation et Arômes:

*A l'œil:* robe or clair. Son perlage est vif, riche de bulles fines et persistantes. *Au nez:* intensément fruité. Les premiers arômes sont les agrumes (citron, cédrat), les fruits exotiques et les fleurs blanches. A l'aération, émanent des parfums de beurre. *En bouche:* un équilibre subtil entre rondeur et souplesse. D'une grande puissance et d'une forte minéralité. *Dégustation:* elle dévoile une sensation de grande finesse capturée dans toute sa fraîcheur confirmant ainsi l'impression olfactive. D'une grande longueur et très minéral.

### Identité Technique

#### STRUCTURE

Pinot Noir ..... 0%

#### FINESSE ET FRAÎCHEUR

Chardonnay ..... 100%

#### VINS DE RÉSERVE

Assemblage ..... de 25 à 28%

#### DOSAGE

Brut ..... 7 G/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE environ 9°C

POTENTIEL DE GARDE 5 Ans



COMTE  
DE MONTAIGNE  
CHAMPAGNE