

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS SILLERY GRAND**  
**CRU MILLESIME 2012**

**Quadri-mono:** Mono-cru, Mono parcelle, Mono cépage, Mono année

Cru : Sillery Grand Cru

Cuvée issue d'une même parcelle : âge de la parcelle : 48 ans

Situation de la parcelle : Montagne de Reims

Proportions des cépages : 100% Chardonnay

Vinification en cuve avec fermentation malolactique durée : 6 mois

Passage en fûts. Pas de filtration. Elevage : 6 mois

Repos en cave 60 mois minimum, remuage manuel

Dosage au dégorgement : 8g/l

**Personnalité du vin :**

Robe jaune claire brillante avec dégagement de bulles intense qui forment un cordon persistant. Le nez est puissant, frais avec des arômes d'acacia, de chèvrefeuille et de fruits confits. Bouche élégante, en finesse sur les fleurs blanches, les épices et les agrumes. Très belle persistance aromatique. Très joli vin équilibré et harmonieux.

Conseils de Dégustation : Apéritif raffiné. Peut accompagner du homard au beurre blanc, également une viande blanche