

CUVÉE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

SUBTIL & CISELÉ

Ce vin signé, peu dosé et d'une élégance ciselée est exclusivement élaboré à partir du cépage Chardonnay issu de premiers et grands crus. La prédominance des villages de la Côte des Blancs signe l'élégance exceptionnelle de ce vin qui présente une robe très claire aux reflets dorés.

Jancis Robinson MW | 16

« Toute la note de zeste de citron et de pain que vous attendez d'un champagne. Le Champagne est sec : droit, bien exécuté, taillé sur mesure. »

Stuart Pigott | 93 | James Suckling

« Le nez complexe de fleur d'oranger et de fleurs printanières, souligné par un toasté subtil, vous entraîne dans ce très impressionnant Blanc de Blancs à la fois profond et raffiné. Excellente intégration de l'acidité et du caractère des lies en bouche très concentrée. Finale longue, crayeuse et légèrement salée. »

DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 93/100

Wine Enthusiast : 93/100

Paz Levinson : 91/100

The Drinks business : Master Medal

Jancis Robinson.com

Gault & Millau

JAMES SUCKLING.COM



CUVÉE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay



Accords mets & vins

Le champagne Brimoncourt Blanc de Blancs est parfait pour un apéritif distinctif. Il s'accorde également avec du saumon fumé, des sushis ou des sashimis, des coquillages ou du poisson grillé.

L'assemblage

Son assemblage est composé à 100% de Chardonnay issu de huit crus : Avize, Vertus, Oger, Grauves, Le Mesnil sur Oger, Villers Marmery, Cuis et Chouilly.

Caractéristiques



Appellation
Champagne



Dosage
7 g/L



Alcool
12,5 %
Contenance
750 ml



Vinification
Cuves inox



Vieillessement
72 mois

Dégustation par Gérard Basset MW

Oeil

Couleur jaune argent avec des reflets paille et un joli cordon de fines bulles.

Nez

Nez attrayant de mirabelle et de mandarine avec des nuances de pomme candie.

Palais

Le palais est vif et bien virevoltant avec une belle finesse de texture. En rétro-olfaction, le vin dévoile des arômes de fleurs sauvages et une finale poire Williams.