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

Decanter World Wine Awards: 93/100

The Drinks business : Master Medal

Decanter WORLD WINE AWARDS

JancisRobinson.com

Gault&Millau

JAMESSUCKLING.COM

CUVÉE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

Accords mets & vins

Une cuvée d'excellence à déguster au cours d'un repas. À associer avec des fruits de mer pour souligner son caractère minéral et salin. Pour plus de spontanéité, le champagne Brimoncourt s'accorde très naturellement à des sushis ou des sashimis.

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

Vinifcation
Cuves inox

Vieillissement
72 mois

Dégustation *par Gérard Basset*

Meilleur sommelier du monde

Oeil

Un Champagne bien équilibré, souple et généreux élaboré exclusivement à partir de chardonnay. Ce vin d'une élégance exceptionnelle arbore une robe d'un Jaune subtilement clair agrémenté de reflets d'or.

Nez

Ce nez caractéristique s'ouvre sur des notes de brioche et de fruits sublimé par des arômes de fleurs blanches (aubépine et acacia).

Palais

Le palais est charnu, doux, enveloppé par la fraicheur des notes d'agrumes (zestes de citron et de pamplemousse). Une douceur remarquable soulignée par une note finale de minéralité persistante vous invitant à prolonger le plaisir.

BRIMONCOURT
CHAMPAGNE

CUVÉE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

STRAIGHT AND DISTINCTIVE

Generous, fresh and subtle, the Brimoncourt Blanc de Blancs is a very fine wine full and elegant. This champagne is exclusively made of Premier and Grand Cru Chardonnay grapes from the Côte des Blancs, reaching a superbly fresh and generous structure.

Jancis Robinson MW | 16

« All the bready, lemon peel note you'd expect of a champagne, so text-book ticked. Firm to the point of hard, almost too hard. I taste dry Champagne : correct, straight-backed, well-executed, made to fit »

Stuart Pigott | 93 | James Suckling

« The complex nose of orange blossom and spring flowers, underlined by subtle toastiness, pulls you into this very impressive Blanc de Blancs that is at once deep and refined. Excellent integration of the acidity and lees character on the very focused palate. Long, chalky and slightly salty finish »

LASTEST REWARDS

James Suckling : 93/100

Wine Enthusiast : 93/100

Decanter World Wine Awards: 93/100

The Drinks business : Master Medal

Decanter WORLD WINE AWARDS

JancisRobinson.com

Gault&Millau

JAMESSUCKLING.COM

CUVÉE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

Food & Wine Pairing

A cuvée of excellence to enjoy during a lunch or dinner. To pair with seafood to underline its mineral and saline features. For more spontaneity, the Brimoncourt Blanc de Blancs goes perfectly well with sushis or sashimis.

Blend

Composed of 100% Chardonnay from 8 crus : Avize, Vertus, Oger, Grauves, Le Mesnil sur Oger, Villers- Marmery, Cuis and Chouilly.

Details

Appellation
Champagne

Dosage
7 g/L

Alcohol
12,5 %
Bottling
750 ml

Winemaking
Stainless steel vats

Bottle ageing
72 months

Tasting *by Gérard Basset MW*

Best sommelier of the World

Eye

A well balanced Champagne, supple and generous made exclusively from Chardonnay grapes. This wine of exceptional elegance has a very light yellow colour with golden glimmers.

Nose

The typical nose opens on notes of brioche and fruits with aromas of white flowers (hawthorn and acacia).

Mouth

The palate is fleshy, smooth, enveloped by the freshness of citrus notes, lemon and grapefruit zest. A remarkable sweetness and a lingering mineral finish invite to prolong the pleasure.

BRIMONCOURT
CHAMPAGNE