CHAMPAGNE
MANON BOUTILLEZ-GUER

Accords mets-vin

Pics de dés de truite fumée et tomates cerise Fahrenheit Blues - Brochette de fraise et sa lamelle de jambon de pays - Cuillère de Caviar Kristal et quelques huîtres de Saint-Vaast.

Plateaux de fruits de mer - Filets de rouget grillé - Sashimi de saumon aux graines de sésame.

Parfait à la fraise - Une tartelette à la framboise - Cake aux myrtilles et mascarpone.

Note de Dégustation

Robe dorée aux bulles délicates

Nez frais aux notes de craie fraîche et de citron jaune. Puis il s'ouvre sur des arômes frais d'estragon, de menthe poivrée avec une touche de praline.

Typique d'un Blanc de blancs, elle est droite et bien équilibrée avec des fragrances florales, acidulées de type pomme Granny Smith, de kiwi vert et une finale légèrement muscatée sur le raisin croquant.

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay
Lieu-dit : 50% Les Bleigniers (1980, à Villers-Marmery), 50% les Allouettes (1972, à Villers-Marmery)
Vendange : 2020
Tirage : Mars 2021
Dosage : 4g/L, extra-brut

TIRAGE LIMITÉ À
2187 BOUTEILLES

Nuances 70'

Blanc de Blancs - Vieilles Vignes