

# Carte Blanche

## Grand Cru • Brut



**70% Pinot Noir / 30% Chardonnay**

• **Terroirs :** Louvois - Bouzy - Aÿ - Tours-sur-Marne

• **Âge moyen des vignes :** 20 ans

• **Sol :** Calcaire

• **Vinification :**

Fermentation alcoolique en cuve

Fermentation malo-lactique faite

Dosage 10 g/L (brut)

Vieillessement 3 ans en cave

• **Dégustation :**

**Œil :** Collerette de mousse fine. La robe est jaune d'or avec des beaux reflets brillants.

**Nez :** Premier nez franc et fruité sur des arômes de fruits frais (pomme-pêche).

**Bouche :** L'attaque en bouche est franche et généreuse et dévoile un beau retour sur les agrumes et les fruits frais.



**Un champagne incontournable,  
à découvrir à l'apéritif ou au cours du repas.**