

# Les Dames de France

## Grand Cru • Brut



**80% Pinot Noir / 20% Chardonnay**

- **Terroirs** : Louvois - Bouzy
- **Âge moyen des vignes** : 50 ans
- **Sol** : Calcaire
- **Vinification** :  
Fermentation alcoolique en cuve  
Fermentation malo-lactique faite  
Dosage 9 g/L (brut)  
Vieillessement 4 ans en cave

• **Dégustation** :

**Œil** : Une large effervescence de fines bulles forme une collerette de mousse blanche et crémeuse. La robe est jaune d'or, l'éclat est brillant.

**Nez** : Expressif avec des arômes de fruits frais (pêche, abricot). Au brassage, présence d'agrumes (mandarine, fruits confits). La complexité est apportée par une touche de pain grillé.

**Bouche** : Puissante, corps puissant, longue persistance. Le dosage équilibré apporte une vinosité remarquable.



**Apéritif mais aussi fruits de mer,  
et viandes blanches.**