

• CHARDONNAY •

Un Blanc de Blancs élaboré à partir de l'assemblage de nos quelques parcelles plantées en chardonnay. Vous faire découvrir le chardonnay autrement.

Oeil : Or profond

Nez : Fruits blancs, fleurs et notes subtiles de pâtisserie

Bouche : Gourmand et minéral. La finesse élégante d'un chardonnay mûr

Cépage : 100% Chardonnay

Vieillessement : température annuelle moyenne de 10-11°.

Vieillessement en cave sur lattes - 48 mois minimum

Assemblage : 2012 + 20% de vin de réserve perpétuelle

Sol : argilo-calcaire - sous-sol marneux

Dosage : 6 g/L

CHAMPAGNE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
CHARDONNAY



THIERRY FOURRIER
VIGNERONS FAMILIAUX DEPUIS 1888