

# Blanc de Blancs

Méthode traditionnelle

## Sa production

*Ce produit est élaboré par un spécialiste beaujolais de la champagnisation.*

*Le vin de base est un vin de CHARDONNAY produit sur le Domaine du Château de Pizay.*

*Né sur des sols de granites sableux, il développe une richesse en bouche et un profil aromatique des plus subtils.*

*Ce vin a subi une champagnisation en cave durant neuf mois sur latte. Il subit un remuage manuel avant d'être dosé, il est disponible en brut*

## Commentaires de dégustation

Couleur très pâle, bulles fines et abondantes.

Les arômes de Chardonnay sont présents, soutenus par le dégagement gazeux. Poires et fruits blancs sont nimbés de miel frais d'acacia.

L'attaque est nette et souligne la fraîcheur du Chardonnay. Les bulles sont fines et élégantes. La prise de mousse est abondante, elle nécessite une température de service assez basse.

La fin en bouche développe toute la rondeur du Chardonnay sur granite. Elle se fond dans des nuances de fleurs blanches qui rappellent les délicates fragrances de la fleur de vigne en Avril...

Il se marie parfaitement avec des crèmes de fruits noirs ou rouges.

Les kirs ne doivent pas être trop dosés en liqueur pour laisser percevoir le charme de Chardonnay.

Il accompagnera vos apéritifs et vos desserts.