



ULTRABLUE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS



CÉPAGE(S)

100% Chardonnay Grand Cru



ÉLEVAGE - 6 ANS

Fût de chêne - 1 an

En bouteille - 5 ans sur lies



TERROIR

Villages exclusivement Grands Crus provenant à 50% de la Montagne de Reims et à 50% de la Côte des Blancs. Sous-sol composé essentiellement de craie en profondeur et affleurante.



ÉLABORATION

Fermentation alcoolique en fût de chêne, puis élevage 1 an en fût et 5 ans en bouteille sur lies.

ROBE

Élégante aux reflets d'Or

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez subtil aux notes de mandarine et d'agrumes, finement boisées. Une belle attaque en bouche, dominante de citron vert et pamplemousse, finale de fruits secs et amande grillée.

TEMP. DE SERVICE

8° C à 10°C



CENTILISATION(S)

75cl, 150cl



Caviar d'esturgeon, Demi-homard bleu et linguine à la Truffe, Tarte citron meringuée

