

CHAMPAGNE
Jean de Villaré

Blanc de Blancs

- 75 cl -
100% Chardonnay

Caractéristiques :

3 ans sur lattes.

Ce champagne pur et délicat est issu uniquement de Chardonnay d'une sélection parcellaire de nos meilleurs vignobles. La robe est brillante, jaune pâle avec des reflets verts. Les bulles fines donnent l'impression de danser formant un cordon très festif. Le nez est élégant et minéral, aux notes de fleurs d'acacia et de pomme. Fraiche et franche en bouche avec une touche de zeste de citron confit, cette cuvée est l'expression parfaite de la minéralité du Chardonnay.

Accord mets-vin :

A déguster avec des huîtres, sushi et crustacés ou tout simplement en apéritif

Characteristics :

3 years of bottle ageing.
This pure and delicate champagne comes from the Chardonnay grapes from a selection of our best vineyards. Pale yellow colour with reflections of transparent green. The bubbles seem to dance in your glass and give a very festive impression. Elegant and mineral nose, with hints of acacia flowers and apples. Fresh and frank in the mouth with a touch of lemon zest, this cuvee is the perfect expression of the mineral Chardonnay grape.

Pairing with foods :

Very nice with oysters, sushi and seafood, or simply as an aperitif

