

ÉLÉMENT DE SURPRISE

BLANC DE BLANCS



100 % CHARDONNAY

Le moment est venu de sortir l'artillerie lourde. Ce vin a bénéficié de toute l'attention dont est capable d'y consacrer Cyril. Son exigence se mesure à celle des tables gastronomiques par leur grande maîtrise technique.

Dans cette cuvée soignée, ciselée, le fût agit comme le catalyseur de saveurs et de sensations, qu'elles soient tactiles, olfactives ou gustatives. Son assemblage en solera est l'élément déclencheur qui crée toute l'originalité du vin. Et comme une idée ne vient jamais seule dans l'esprit de Cyril, l'absence de dosage vient parapher ce vin signature pour la grande cuisine.

LES SUGGESTIONS CULINAIRES

Les cuisines techniques, inédites ou audacieuses s'entendront à merveille avec ce Chardonnay détonnant. Idéal pour les fines bouches, les amateurs de beaux dressages et d'expériences culinaires mémorables.

L'ORGANOLEPTIQUE

Au nez : son style fumé et réglissé étonne. La salinité du vin saute aux yeux, sa généreuse plénitude est flagrante. Délicatesse et subtilité soutiennent un exotisme inattendu pour un blanc de blancs, avec une pointe de fruits jaunes, de mangue et d'ananas.

En bouche : c'est décidément un Chardonnay qui aime sortir de sa zone de confort. Plein d'énergie et de ressort, il offre un registre salin accompagné d'agrumes rouges. Sa structure et son harmonie

LA TECHNIQUE

100 % cuvée	Assemblage en solera	80 % en cuve inox + 20 % en fût	
Fermentation libre et spontanée avec levure indigènes			Malo faite
Vieillessement 3 ans	Élevage sur lies	Non dosé (0 g/L)	Clarification naturelle

Liqueur de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique