



## Esprit Blanc de Blancs



**ENCEPAGEMENT :**

100% Chardonnay.

**CARACTERISTIQUES :**

Ce champagne pur et délicat est issu uniquement de Chardonnay d'une sélection parcellaire de nos meilleurs vignobles.

**DEGUSTATION :**

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 discret, élégant et minéral, aux notes de fleurs d'acacia et de pomme. Fraîche et franche en bouche avec une touche de zeste de citron confit, cette cuvée est l'expression parfaite de la minéralité du Chardonnay.

**ACCOMPAGNEMENT:**

A déguster avec des huîtres, poissons blancs et crustacés ou tout simplement en apéritif.

**LOGISTIQUE:**

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons  
soit 480 bouteilles (800kg)