



CHAMPAGNE
COLETTE & GASTON
— A MONTHELON —

BLANC DE BLANCS

Découvrez l'élégance en bouteille avec notre cuvée Blanc de Blancs, une symphonie de fruits mûrs et de fraîcheur qui enchamera vos papilles à chaque gorgée.

Assemblage
100 % Chardonnay

Caractéristiques techniques
5 Ans de vieillissement sur lies
Dosage 4g/L - Extra-Brut
Flaconnage 75cL et 1.5L

Oeil :

Une robe dorée, éclairée par une belle danse de bulles, annonce la richesse et l'élégance de cette cuvée.

Nez :

Au nez, une symphonie envoûtante de fruits jaunes émerge, mettant en avant des nuances délicates de pêche. L'empreinte du sol calcaire se révèle subtilement, témoignant un terroir unique.

Bouche :

En bouche, une délicate harmonie, capturant la fraîcheur vive caractéristique du Blanc de Blancs. Les notes de pêche se mêlent à des accents exotiques de mangue. L'équilibre subtil entre la fraîcheur et la rondeur offre une expérience sensorielle exceptionnelle. La finale persistante prolonge le plaisir, laissant une empreinte mémorable.

Accords mets et Champagne :

Accompagnez notre Blanc de Blancs avec des huîtres gratinées, un carpaccio de Saint-Jacques ou encore un poulet rôti pour mettre en valeur la finesse de notre Champagne.

CHAMPAGNE



COLETTE & GASTON
— A MONTHELON —

BLANC DE BLANCS