



BLANC DE BLANCS 2013

Une minéralité sensuelle

COMPOSITION – VINIFICATION

Assemblage composé de 100 % de Chardonnay classé Premier Cru et issu de vignes de Rilly-la-Montagne (parcelle des Blanches Voies) de soixante ans d'âge. En accord avec ses certifications Viticulture Durable (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE), la Maison Vilmart cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2013
- Vieillessement dix mois en pièces de chêne de 228 l
- Quatre-vingt-quatre mois sur lies en cave après mise en bouteilles
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 4 g/l
- Quantité limitée à 3600 bouteilles numérotées

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, couleur jaune citron lumineuse aux reflets argentés, est alimentée par une très délicate effervescence annonçant ampleur et finesse.

Au nez, intensité et puissance, avec une ouverture sur des notes de jasmin, d'orange, de menthe poivrée. Avant d'évoluer sur la vanille bourbon, la crème pâtissière ainsi que le crumble aux pommes.

La bouche est savoureuse et enveloppante, avec des nuances de marmelade, ainsi que de tarte au citron. Après la profondeur aromatique, c'est une sensation de fraîcheur qui l'emporte sur la finale avec des notes de poire et de pêche blanche.

ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne s'apprécie en apéritif ou en accompagnement sur un plat de Saint-Jacques, de ris de veau ou encore avec des produits de la mer tels que des huîtres et du caviar.

