

Charles VII Blanc de Blancs



*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison*
« La pureté et la noblesse du
Chardonnay font du Charles VII
Blanc de Blancs un vin d'exception
pour des moments d'exception. »

A l'occasion de son centenaire, la Maison crée la cuvée d'exception Charles VII en hommage à l'histoire royale des terres champenoises. Sa bouteille épurée au design exclusif se fait l'écrin d'assemblages élaborés avec une majorité de Grands et de Premiers Crus.

LA CUVÉE CHARLES VII BLANC DE BLANCS EST UNE CUVÉE ÉLÉGANTE ET FRAICHE. ISSUE DE GRANDS CRUS TELS QU'AVIZE ET CRAMANT.

Nez: arômes purs de fruits blancs, poires ou litchis, laissant place à l'aération, à ceux de la crème pâtissière.

Œil: teinte or pâle.

Palais: crémeux et soyeux en bouche.

ACCORDS METS-VINS

Un tartare de daurade coloré et constellé de graines de grenade.

Un écrasé de sardines millésimées et son tartare d'avocat au jus de yuzu.

100 % Chardonnay

Teneur en sucres (en g/l) : 7

Vins de réserve : environ 30 %

4 ans de vieillissement en cave

Certifié Vegan

Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (150cl)

