

# N°2

## BRUT BLANC DE BLANCS

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 8 g/L

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY

2 ANS MIN  
AVANT DÉGORGEMENT

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE



Élégante couleur jaune doré pâle aux reflets verts argentés. Effervescence vive et soutenue.

*Elegant pale golden-yellow colour with silver-green glints. Lively and long-lasting effervescence.*



Un premier nez expressif sur de la fraîcheur et de la finesse avec des notes de fleurs blanches d'acacia et eucalyptol. Apparaissent ensuite des notes vanillées, bois frais et une pointe de poivre blanc.

*At first, an expressive nose nevertheless fresh and fine, with floral fragrances of white blossoms (acacia flowers) and eucalyptol. These are followed by vanilla and wood notes with a hint of white pepper.*



L'attaque est saisissante par sa richesse et son élégance. Ce champagne est ponctué par une finale tonique sur le zeste d'agrumes confit.

*On the palate, the attack is lively and frank combining elegance and intensity. Dynamic finish with a hint of candied citrus peel.*



Apéritif, fruits de mer et coquillages.

*Apéritif, seafood and shellfish.*