



## Les Craies Blanc de Blancs Extra Brut | Premier Cru

### CÉPAGE

Chardonnay 100%

### TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

### VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio. Viene utilizzato il vino di una sola annata, con l'aggiunta di minimo il 30% di vini di riserva.

### AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere questo Blanc de Blancs si presenta di un colore oro delicato con un perlage elegante, fine e persistente. Al naso colpisce subito il richiamo al pompelmo rosa seguito da dolci note di biancospino e fiori d'acacia. Al palato, la finezza delle sue bollicine color oro pallido permette l'espressione sfrenata degli aromi fragranti di pane, di brioche e di pasticceria, con alcuni dolci cenni di miele sul finale. Persistenza in bocca; cuvée generosa.