

CHAMPAGNE G. X. CROCHET

— ACCORD DE BLANCS —

Accord : n.m. désignant une superposition de notes (olfactives ou musicales) perçues simultanément.

Terroir et Cépage

Pur Chardonnay, ce Blanc de Blancs allie finesse et élégance.

Accord de Blancs est un assemblage de nos deux grands terroirs de Chardonnay : les Grands Crus et Premiers Crus de Cramant, Chouilly, Oiry et Cuis pour la Côte des Blancs et les vignobles de Saudoy et Barbonne-Fayel pour les Coteaux du Sézannais.

Vinification de la cuvée Accord de Blancs

Une attention très particulière est apportée au pressurage effectué par un pressoir pneumatique, et seules les cuvées rentrent dans la composition de cette cuvée.

Débourbage naturel.

Fermentation alcoolique avec maîtrise de la température pour conserver tous les arômes suivie d'une fermentation malolactique complète.

Intervention œnologique minimale : jamais de modification de l'acidité ou de la couleur. Utilisation du bisulfite à moindre dose et jamais au dégorgement.

Stabilisation des vins par filtration sur kieselguhr et passage au froid.

Assemblage des vins uniquement élevés en cuves afin de garantir la plus grande fraîcheur.

Vieillessement sur lies d'un minimum de 2 ans.

Dosage et contenance disponible

La cuvée Accord de Blancs est faiblement dosée, un peu moins de 6g/l, afin de révéler au plus juste sa finesse.

Accord de Blancs est disponible en bouteilles et en magnums.

Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets verts. Les bulles sont très fines et la mousse délicate.

Nez présentant des notes d'agrumes, pamplemousse et citron. Il se développe ensuite sur des arômes beurrés, briochés alliés à l'odeur délicate de la poire. En finale, on retrouve des notes florales de fleurs blanches d'aubépine, typiques du Chardonnay.

L'attaque est vive mais tout en rondeur. Les arômes briochés mêlés à la finesse de la poire découverts au nez se révèlent en bouche avec un bel équilibre. La finale est d'une belle longueur.

Service

Idéal à l'apéritif.

Fin et élégant, peut vous accompagner tout le long du repas et sublimer vos fruits de mer.

