

GUIDE HACHETTE DES VINS 2024



Sélection de nos Champagnes dans le guide Hachette des vins 2024.

ABSOLUE DE BLANCS GRAND CRU Millésime 2016

Appréciation 2 Etoiles

Commentaire du guide :

L'ambition des ces récoltants-manipulants est d'offrir la quintessence du chardonnay : celui-ci provient de grands crus de la Côte des Blancs. Ils ont très bien négocié ce millésime compliqué proposant un champagne réservé dans son expression florale et fruitée (agrumes) mais remarquable de fraîcheur et de longueur, qui devrait bien évoluer dans le temps.

HARMONIE 3.8

Appréciation 1 étoile

Commentaire du guide :

Trois cépages (dont Meunier 60% et Chardonnay 30%) et les huit crus du domaine sont réunis dans ce brut ample et acidulé, aux arômes de petits fruits (groseille, cassis) et de pomme verte, arqué en finale par une légère amertume.