



CHAMPAGNE
CHRISTOPHE
RÉCOLTANT • MANIPULANT

PUR' BLANC DE BLANCS

Raffinement

100% Chardonnay



Ce champagne issu d'une « tête de cuvée » de Chardonnay provient de la belle parcelle « Les Grâces ».

Cette cuvée déclinée en bouteille et en magnum vous séduira par sa subtilité, son élégance et sa finesse.

La bouteille et le magnum sont accompagnés d'un étui assorti.

Vinification :

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI COQUARD)

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Vieillessement 24 mois environ sur lattes dans nos chais

Dosage :

10g / litre de liqueur d'expédition élaborée avec notre cuvée PUR' blanc de blancs base chardonnay et sucre de canne.

Contenants disponibles :

- Bouteille
- Magnum
- Jéroboam

Récompenses :

15.5/20 au guide Gault et Millau 2022

Gault&Millau



Côte
des Bar
en
Champagne