



CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

DEPUIS 1809



Eloge BRUT blanc de blancs 1^{er} Cru - 2018

ASSEMBLAGE



■ 100% Chardonnay
Blanc de Blancs en 1^{er} cru
Vignes de plus de 40 ans.

VINIFICATION

Élevée plus de 48 mois sur lie, la cuvée Eloge Blanc de Blancs est un vin ample, surprenant par sa délicatesse et sa rondeur minérale avec fermentation Malo lactique.

CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage sucre 7g/L

DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts typiques d'un Blanc de Blancs, bulles d'une grande finesse, mousse délicate.

Une impression très gourmande avec des premières notes florales suivies d'arômes riches de fruits blancs.

Un vin droit et ample aux arômes beurrés et briochés, expression unique des célèbres Chardonnay. Finale longue et persistante

ACCORDS METS / VINS

Superbe et généreuse à l'apéritif, cette cuvée se marie idéalement à des poissons délicatement cuisinés comme des Coquilles Saint-Jacques aux notes d'aneth et vanille, sauce légère émulsionnée, des crevettes à la vapeur, des huîtres chaudes en julienne de légumes ou encore un carpaccio de langoustines.



557, Avenue du Général Leclerc - 51530 DIZY - France
Tél. : 03 67 18 17 89 - contact@champagne-adcoutelas.com

www.champagne-adcoutelas.com

