

Blanc de Blancs 1er Cru Millésime 2013



ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

ORIGINE : Exclusivement du Cru de VERTUS

ANNEES DE VENDANGE : 2013

DATES DE TIRAGE : 20/06/2014

DATE DU DEGORGEMENT: 05/ 2019

60 mois sur lies - Alcool 12.5% - Sucre: 4.8g/l avec 100% de la liqueur de Chardonnay de l'année 2015, sans fermentation malolactique

Un **dégorgement tardif et un dosage réalisé par la main du Maître Richard Dailly** (4.8 grammes de sucre par litre) finissent de parfaire l'œuvre du temps et la plénitude de cette cuvée pour signer son style tout en délicatesse et en élégance.

Only made with **Chardonnay grapes from the 2013 harvest** of the best plots of Vertus area, this cuvée is a tribute to the champenois know-how. **Long years in cellars** patiently sublimated this vintage which has kept a fabulous freshness and a sparkling purity. A refined and elegant wine that carries high the values of the Champagne Delphine REVILLON.

Robe

Une couleur jaune, des reflets dorés avec des touches de vert bronze. Un très beau cordon persistant de bulles d'une extrême finesse.

Nez

Un nez aérien, complexe aux dominantes printanières enrichies par des arômes de fruits secs, de réglisse et de crème vanillée.

Bouche

Un Grand millésime alliant à la fois puissance et délicatesse. Un bel équilibre entre fraîcheur maîtrisée et volume en bouche, un vin harmonieux et d'une très belle longueur.

Accords Mets

Ce beau millésime conviendra parfaitement pour un apéritif festif et haut de gamme, associé à quelques Canapés d'une grande finesse. Servi à table, il pourra accompagner l'ensemble du repas, sublimant un homard froid, une viande blanche ou un poisson au beurre blanc. Avec le fromage, on fera un mariage réussi sur un comté affiné ou un chèvre sec. Au dessert, on choisira une salade d'agrumes ou une tarte fine aux pommes

EVOLUTION DES ARÔMES DES VINS DE CHAMPAGNE

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

