



LE NOMBRE D'OR
Millésimé
Version SABLE
BLANC DES BLANCS

Assemblage de trois cépages blancs de la Champagne, cette version « sablée » est obtenue à partir d'une liqueur de tirage spécifique, moins riche en sucre et en levures, donnant une mousse légère et crémeuse.

Assemblage : Chardonnay, 40%, Arbanne 30% et Petit Meslier 30%.

Cru : monocru Jouy-lès-Reims.

Dosage : extra brut.

Viellissement : 3 années sur lies.
Disponible 6 mois après le dégorgement.

Dégustation : d'emblée le vin se révèle vif et aérien avec son nez ciselé, entre fleurs, bergamote et gingembre. En bouche, la vivacité et le tranchant du vin accompagnent des saveurs claires qui s'étirent longuement. Vibrant, droit, stimulant, c'est un vin qui assume parfaitement son statut de blanc de blancs, procurant une grande sensation de pureté et de naturel. Miellé.