



# CUVÉE **BLANC DE BLANCS**



Élaborer par l'UPR



## Données techniques

**Assemblage** : 100% Chardonnay

**Crus majoritaires** : Mesnil (Grand Cru)

**Fermentation** : malolactique complète

**Viellissement** : 3 ans minimum sur lies

**Dosage** : 9,6 g/L

**Prêt à la dégustation, conservation conseillé** : jusqu'à 3 ans

**Température de dégustation** : entre 5 et 8 °C



## La dégustation

**La robe** est d'un or très pâle et accompagne une effervescence délicate.

**Le nez** est dévoile des notes de miel et de pâtisseries. Il mêle finesse et élégance du Chardonnay aux notes d'évolution qui s'affirmeront avec le temps.

**La bouche** est bien structurée et rappelle la finesse du nez, avec un équilibre entre fraîcheur et richesse.



## L'accord gastronomique

Ce champagne « séduction » vous comblera de bonheur, il sera idéal à l'apéritif et pour accompagner vos poissons.

### Conseils de conservation :



En position horizontale



À l'abri de la lumière



À température constante (+/- 10°C)



## Flaconnage(s)

Demi-bouteille (37,5cl)

Bouteille (75 cl)



### Champagne Philippe Landreat

32 Rue du Général Leclerc - Vertus | 51130 Blanc-Coteaux  
+33 (0)6 99 20 49 19 | [contact@champagne-landreat.com](mailto:contact@champagne-landreat.com)

[www.champagne-landreat.com](http://www.champagne-landreat.com)