



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
 DES SACRES**

Janvry - Reims - France

**CUVÉE DYNASTIE
 BLANC DE BLANCS**
 ÉLÉGANT - MINÉRAL - FIN

CÉPAGES

100% Chardonnay



ŒIL

La Cuvée Dynastie Blanc de Blancs se présente dans une robe jaune pâle marquée de jolis reflets verts. Elle est animée de colliers de bulles fines et rapides qui alimentent un léger cordon de mousse en surface. L'ensemble de cette cuvée 100% Chardonnay donne une sensation de dynamisme.

NEZ

Le premier nez est dévolu aux agrumes. Rapidement, les fleurs jaunes comme le mimosa apportent l'élégance et le raffinement. Ensuite, c'est le citron confit et la fleur d'oranger qui apparaissent pour nous séduire. Un nez tout en nuance, d'une grande netteté et d'une belle précision.

BOUCHE

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence fondue. La fraîcheur structure la dégustation et le léger dosage joue son rôle en apportant un certain confort. Le corps du vin ainsi que l'effervescence se tiennent en retrait et laissent s'exprimer la très belle qualité de l'acidité. Il en résulte une texture soyeuse, extrêmement agréable.

La finale longue et marquée par la minéralité, propose des arômes d'orange et de noisette très gourmands.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Une cuvée à déguster à l'apéritif pour apprécier toute sa finesse et sa fraîcheur ; Elle sera également parfaite en accompagnement de poissons aux chairs les plus fines, simplement grillés ou de crustacés comme des Noix de Saint-Jacques. Les sushis et les sashimis seront également de très bons compagnons.

Le mot du Chef de Cave

« Une Cuvée Blanc de Blancs distinguée et ample qui privilégie le registre de la finesse plutôt que celui de l'intensité et qui s'exprime même avec une certaine gourmandise ».

Jean-Christophe Lenfant

La Cuvée Dynastie est disponible en bouteille et en magnum.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

60% de vins de l'année de référence
 40% de vins de réserve
 Dosage : entre de 8 et 9 g/l
Temps de vieillissement en caves :
 4 ans
Temps de repos après dégorgement :
 6 mois

