

APPOGIA Blanc de Blancs



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	100% Chardonnay
Assemblage années	60 % de 2015, 40 % de 2014
Tirage	Mars 2016
Vieillessement	20 à 35 mois de bouteille
Production	8 000 bouteilles
Dosage	8 g/L

APPOGIA Blanc de Blancs



DEGUSTATION

Oeil : La mousse, abondante au service, constitue un large cordon de fines bulles. La robe présente des nuances vieil or avec un vin limpide.

Nez : Fin et raffiné, le nez, de fruits à chair blanche et de belle vivacité, s'incline devant des arômes de chausson aux pommes et se mêlent subtilement à quelques notes florales.

Bouche : Attaque franche et structurée, la belle matière avec un aspect charnu traduit la richesse de la cuvée. La finale a une belle fraîcheur résiduelle.

Accord mets et vins : Apéritifs, mets aux saveurs iodées, crus ou cuits, fruits de mers, crustacés froids et chauds, saumon, une viande blanche.

RECOMPENSES



Guide Hachette des Vins 2016 – 2 étoiles



Gault et Millau 2015 2016 2017 2018



Vinalies Internationales – Médaille d'argent



Féminalises 2016 – Médaille d'Argent



Decanter 2017 – Médaille d'Argent 84/100



Gilbert et Gaillard 2017 – médaille d'Or



Wine enthusiast 91/100