

APPOGIA Blanc de Blancs



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	100% Chardonnay
Assemblage années	60% de 2017, 40% de 2016
Tirage	Mars 2018
Vieillessement	minimum 36 mois de bouteille
Production	8 600 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 : apéritif, sushi, maki, salade de raie, tartare et carpaccio de poisson, chaud-froid de volaille.

Le plat : tartelette de homard à la verveine et perles de légumes aux agrumes.

RECOMPENSES



Guide Hachette des Vins – 2 étoiles



Gault et Millau 2015 2016 2017 2018 2019 2020



Vinalies Internationales – Médaille d'argent



Féminalises – Médaille d'Argent



Decanter – Médaille d'Argent 88/100



Gilbert et Gaillard – médaille d'Or



Wine enthusiast 92/100 *editor's choice*