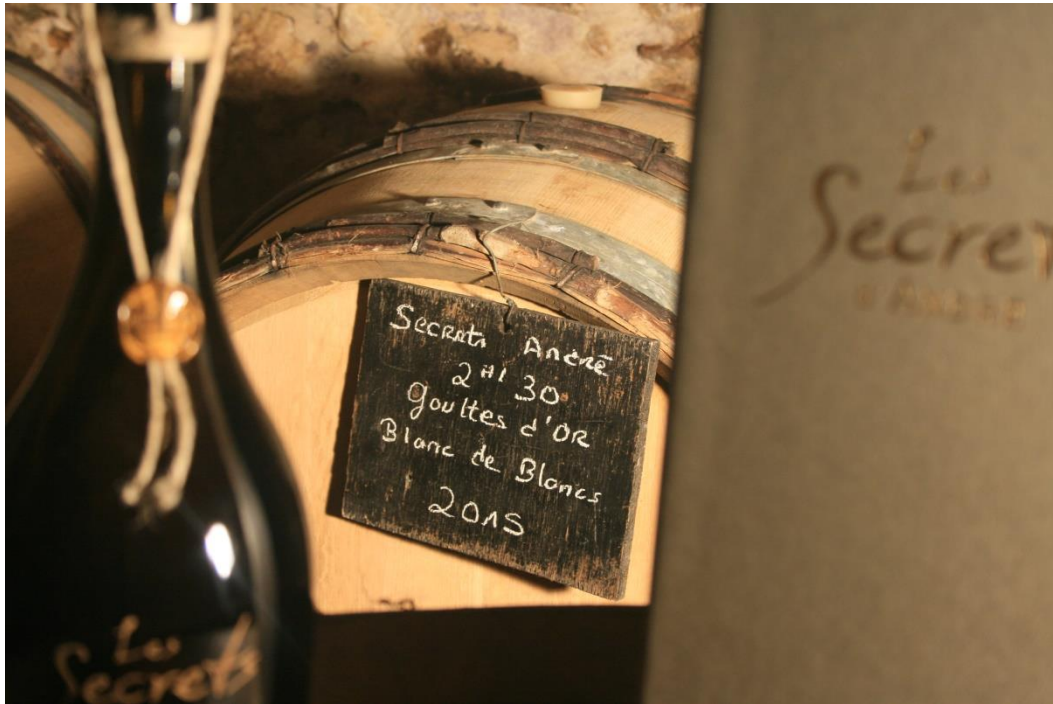


LES SECRETS D'ANDRÉ Blanc de Blancs



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cœur de Cuvée
Fermentations	100% fût de chêne
Fermentation malo-lactique	non effectuée
Assemblage cépages	100% Chardonnay
Assemblage années	100% de 2011
Tirage	sous liège et agrafe en aout 2013
Vieillessement	2 ans en fût de chêne
Production	294 bouteilles
Dosage	3 g/L
Spécificités	bouteilles gravées et numérotées

LES SECRETS D'ANDRÉ Blanc de Blancs



DEGUSTATION

Oeil : La robe dorée a des reflets jaune paille

Nez : La première sensation nous emmène sur les îles avec des saveurs très exotiques et rafraichissantes.

Bouche : La bouche confirme le premier nez, nous croquons dans de savoureux fruits frais d'ananas, pamplemousse, abricot puis la noix de coco vient conclure ce voyage exotique.

Accord mets et vins : Apéritif, poulet, plat léger, dessert fruité

RECOMPENSES



Decanter 2017 – médaille d'argent 90/100



Wine enthusiast 2018 92/100



Gilbert et gaillard- médaille d'or