

## LES SECRETS D'ANDRÉ Blanc de Blancs



### FICHE TECHNIQUE

<b>Pressurage</b>	Cœur de Cuvée
<b>Fermentations</b>	100% fût de chêne
<b>Fermentation malo-lactique</b>	non effectuée
<b>Assemblage cépages</b>	100% Chardonnay
<b>Assemblage années</b>	100% de 2011
<b>Tirage</b>	sous liège en aout 2013
<b>Vieillessement</b>	2 ans en fût de chêne
<b>Production</b>	294 bouteilles
<b>Dosage</b>	6 g/L

## 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