

## APPOGIA Blanc de Blancs



### FICHE TECHNIQUE

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



Vinalies Internationales – Médaille d'argent



Féminalises – Médaille d'Argent



Decanter – Médaille d'Argent 84/100



Gilbert et Gaillard – médaille d'Or



Wine enthusiast 91/100