



THEVENET & FILS

## BLANC DE BLANCS

### En quelques mots :

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Localisation des vignes :** La tournée, sur la commune de Serrières

**Âge des vignes :** 5 ans

**Orientation :** Ouest

**Altitude :** 80 mètres

**Taille :** Guyot simple

**Sol :** Sables

**Vinification :** Vignes récoltées à la machine, la vendange est de suite emmenée dans les chais pour être pressurée. Après la fermentation alcoolique, nous décidons ou non suivant les années de bloquer la fermentation Malo-Lactique afin de conserver l'acidité.



**Dégustation :** C'est un vin effervescent assez frais, avec une bonne acidité. Il accompagnera très bien vos apéritifs ou vos desserts. C'est un vin qui est dosé BRUT en liqueur d'expédition.