

DÉGUSTATION ? SECRÈTE

DS1C2

Blanc de Blancs '98 Extra-Brut



Millésime et caractéristiques

1998 s'est présenté comme une année classique du 20^{ème} siècle avec de fortes chaleurs en août interrompues par une météo chaotique en septembre.

Heureusement le retour du soleil en fin de maturation a sauvé la vendange, qui a pu débuter vers le 18 septembre. 1998 a offert des raisins avec une belle richesse en sucres, une acidité développée.

1998 permet l'élaboration de vins d'une grande finesse, raffinés et harmonieux

Assemblage et vinification

Assemblage des meilleurs chardonnays de la Maison Vinification classique champenoise avec pressurage traditionnel, débourageage entre 12 et 18 heures.

Vinification en cuves inox avec régulation des températures entre 16 et 20°C, fermentation malolactique effectuée.

Temps de séjour sur lies de plus de 20 ans.

Crus

5 Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le Mesnil sur Oger

Dosage

4 g/l (extra-brut)

Dégustation

Ce Champagne offre un visuel d'un Or clair et d'une effervescence apaisée aux très fines bulles. Le nez révèle des notes très variées de pain d'épice, de cannelle, de miel de fleurs d'acacia, de brioche et de camomille séchée. L'attaque de ce Blanc de Blancs 1998 est fine et délicate ; elle s'ouvre sur un équilibre onctueux révélant une structure d'une élégante vinosité. La finale du vin est longue et reprend les notes aromatiques découvertes au nez.