



# DELONG Marlène

## Esprit Nature Chardonnay

### Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Esprit Nature Chardonnay
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Culture exclusivement de manière "Biologique". Vins élevés sur lies pendant 6 ans, non filtrés. Vendange exclusivement 2010, 2 parcelles sur le même lieu-dit. Très aromatique, fruitée, pulpeuse, crémeuse, élégante et homogène. Extra-brut (3,3g/l)



#### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, bulles fines, reflets or.

**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes de réglisse, légers arômes d'amande, légers arômes de citron, subtils arômes de poivre noir, subtils arômes de réglisse, légers arômes de confiture de lait, arômes de craie, légers arômes de beurre.

**BOUCHE :** Fraîche, généreuse, enveloppée, légères notes de fleurs blanches, légères notes de citron, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance, notes de brioche.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Oursins, Poissons en sauce blanche, Viandes blanches en sauce, Poularde, Sushi



#### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2016 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'or

Guide DVE 2016 : 91 / 100

Powered by **Plugwine**

