



C H A M P A G N E
LIÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant



BLANCS DE BLANCHE

ASSEMBLAGE: 100% Chardonnay

VIEILLISSEMENT EN CAVE: 3 ans

DOSAGE: 7 g

ROBE: Jaune à reflets verts satinés. Belle effervescence au service avec un bullage généreux et la présence de nombreux trains de bulles dynamiques.

NEZ: Le premier nez est sous l'emprise des noisettes fraîches, avec des effluves crémeuses de meringues citronnées dans un univers de fruits blancs (pêche blanche et abricot). Des effluves de bois de santal et de vanille apportent de la complexité, dans un second temps agrémentées d'une touche de bourgeon de cassis.

LA BOUCHE: La prise en bouche est sous l'emprise des agrumes (citron jaune et pamplemousse), très rapidement suivie par une pointe de réglisse et de gingembre. Le toucher en bouche est soyeux, d'une texture voluptueuse et gourmande.

STYLE DE VIN: Un Chardonnay universel doté d'une belle tension mais aussi d'une totale harmonie entre le nez et la bouche. Un Champagne de plénitude, tout en rondeur doté d'une grande accessibilité. Le partenaire idéal d'un plateau de fruits de mer.



89 pts



WINEENTHUSIAST

