

A l'occasion de son centenaire, la Maison crée la cuvée d'exception Charles VII en hommage à l'histoire royale des terres champenoises. Sa bouteille épurée au design exclusif se fait l'écrin d'assemblages élaborés notamment avec des Grands et Premiers Crus.

VINIFICATION

Assemblages

100% Chardonnay

Terroir

Nogent, Avize et Vertus.

Teneur en sucres : 5 g/l

Vins de réserve : 30%

Vieillessement en cave :
minimum 4 ans

Vinification en cuve inox
thermorégulée
Fermentation malolactique

NOTES DE DEGUSTATIONS

Oeil

Une jolie teinte or pâle et une bulle fine.

Nez

Des arômes purs de fruits blancs, tels que la poire ou le litchi laissent place, à l'agitation, à des notes gourmandes de crème patissière.

Palais

Une belle acidité apportée par des arômes de fruits blancs, réhaussée par des saveurs plus rondes et plus gourmandes.

ACCORDS METS-VINS

Homard cuisiné dans son corail, jus au curry vert et carottes poivrées.

Plateau d'huîtres fraîches, julienne de radis noir et graines de sésame.

Cabillaud en croute d'agrumes et herbes, risotto crémeux d'asperge.

RECOMPENSES

International Challenge Gilbert & Gaillard 2022 : 90/100

Concours Terre de Vins 2022 : 90/100

Decanter 2022 : 90/100

Le mot de Laurent Fédou, Chef de Caves:

« La pureté et la noblesse du Chardonnay font de la cuvée Charles VII Blanc de Blancs un vin d'exception pour des moments d'exception. »

CHARLES VII BLANC DE BLANCS

