



Hommage à  
**GASTON BURTIN**  
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE



## BLANC DE BLANCS 2017

*Fraîcheur, Finesse & Minéralité*

Cette cuvée est élaborée à partir d'un seul cépage, le Chardonnay, et d'une seule grande année. Son style résolument aérien, minéral et élégant est une belle expression des terroirs crayeux champenois.

Des notes de fleurs blanches et d'agrumes se mêlent à la minéralité et à la tension des grands Chardonnays.

### ÉLABORATION

**Approvisionnement** : sur 12 crus

**Assemblage** : 100 % Chardonnay

**Cuvée 100 %**

**Millésime** : 2017

**Vieillessement** : plus de 4 ans

**Dosage** : 8g/L

**Format disponible** : bouteille



### NOTES DE DÉGUSTATION

**Œil** : jaune doré | bulles fines et délicates.

**Nez** : fleurs blanches | agrumes | confiture de lait.

**Bouche** : agrumes | coing | biscuit à l'amande | minéralité.

### SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Filet de Saint-Pierre rôti au thym et citron, sashimi de daurade.

### 2017, UNE ANNÉE PARTICULIÈRE

Malgré une période de gel en avril, la vendange 2017 s'annonce prometteuse et généreuse grâce à une météo clémente et ensoleillée au printemps.

Ces conditions évoluent pendant l'été avec des pluies abondantes dans certains secteurs, nécessitant une importante vigilance et un tri sévère au moment de la vendange, notamment pour les cépages noirs.

Ces conditions difficiles n'empêchent pas les Chardonnays d'atteindre une maturité optimale et d'offrir leurs caractéristiques naturelles : finesse et fraîcheur.