

## Chef de cave:

Johan JARRY  
Récoltant-Manipulant  
Œnologue.

## Vinification:

Cuves INOX avec séparation  
parcellaire avant assemblage.

# Spirituelle



## Assemblage (Cru):

100 % Chardonnay ( Bethon)

Mono-cépage  
Mono-année: 2018

**Dosage:** EXTRA-BRUT  
2 g/L a base d'une liqueur Fût



## Style et perceptions organoleptiques:

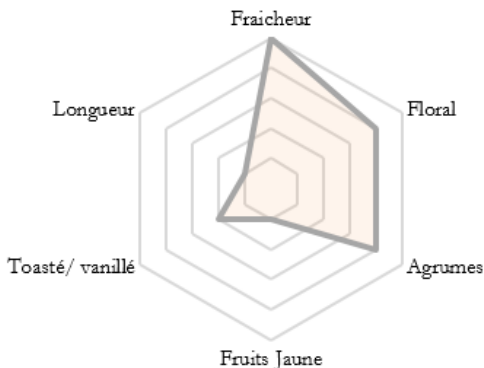
Un pur chardonnay dont le dosage a été réalisé à partir de la sélection d'un vin de réserve élevé en fût de chêne à 2 grammes par litre. Le caractère aérien, les arômes de citrus et une tension parfaitement équilibrée accompagneront une finale minérale et iodée.

## Les moments de dégustations:

Ce Champagne de dégustation peut être présenté à l'accueil des convives. Son caractère iodé accompagnera à la perfection une bourriche d'huitres, un ceviche de dorade avocats, agrumes et graines.

## L'avis du chef de cave:

J'ai dessiné ce Champagne pour qu'il éveille l'esprit tout en gardant un équilibre et de la gourmandise. Tout réside dans la préparation d'une liqueur de dosage permettant un dosage très légers à 2 grammes par litre à partir d'un fût de chêne sélectionné .



**Vos annotations:**
