



Amphora

Blanc De Blancs

Vendange	: 2022
Cépages	: 100% Chardonnay
Terroir	: La Vallée de la Marne Terroir argile-calcaire
Vinification	: Amphore en céramique
Durée de vinification	: 2 ans
Tirage	: Mars 2023
Dégorgement	: Avril 2025
Dosage	: 3g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / pH	: 4.5g/L / 3.24pH



Cette cuvée est un Blanc de Blanc, 100% Chardonnay de la Vallée de la Marne, élevée en amphore en céramique Italienne de 4 hectolitres. Bâtonnée à la méthode Bourguignonne.

Cette cuvée vinifiée en amphore dévoile toute la souplesse et la fraîcheur du Chardonnay de la petite Vallée de la Marne. Elle présente le parfum d'un bouquet floral de printemps, accompagnée d'agrumes.

En bouche on retrouve la complexité du Chardonnay de la Vallée de la Marne, avec des notes de citron confit, et une belle longueur en bouche.

