



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

BLANC DE BLANCS

HISTOIRE

Seul Château en Champagne bénéficiant de l'appellation Château en tant que Récoltant-Manipulant dans la région de Champagne. Une propriété unique avec un patrimoine historique, architectural et vinicole sans précédent.

TERROIR

Côte des Bar . Aube . Bligny

30 hectares et 8 parcelles dessinent le vignoble du Château de Bligny.

Typicité : Climat rigoureux, sol calcaire kimmeridgien, pentes abruptes.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DOSAGE

8 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil :

La robe est d'un or clair.

Nez :

Un fruité blanc à pépin se distingue par sa nature compotée. De subtiles notes printanières apparaissent dès lors avec une pointe saline.

Bouche :

La bouche est fleurie et fruitée, ses saveurs évoquent le frangipanier, les fruits blancs. La finale, sensiblement tournée vers les arachides caramélisées, se montre structurée.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service :

Entre 8 et 10°C.

Moment de dégustation :

Un Champagne idéal à l'apéritif, avec des noix de Saint-Jacques caramélisées.



www.champagnechateaubligny.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.