



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

BRUT - GRANDE RÉSERVE

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

50% Chardonnay

50% Pinot Noir

DOSAGE

10 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil :

La robe est d'un jaune paille.

Nez :

Les notes sont automnales, puis s'orientent vers les fruits jaunes à noyau, crémeux : (brugnon, nectarine).

Bouche :

La bouche est d'une texture large, très en chair fruité, doublée d'un gras naturel. Le fruité jaune se montre très coloré. La finale déploie des arômes d'épices et un acidulé très fin.

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 une viande blanche, un poisson à chair ferme.



www.champagnechateaubligny.com

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