



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

MILLÉSIME 2009 - 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.

MILLÉSIME 2009 - LES SAISONS

L'année 2009 fût marquée par une exceptionnelle douceur climatique. Les raisins ont été vendangés à parfaite maturité dans un excellent état sanitaire. Un Grand Millésime qui se révèle complexe et élégant.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DOSAGE

8 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil :

La robe est d'un sublime jaune pâle avec une fine effervescence.

Nez :

Le nez est très complexe avec une grande richesse aromatique. Des notes de pêche puis de poire se dévoilent accompagnées d'une pointe d'épices (vanille).

Bouche :

La bouche oscille entre la richesse minérale et la fraîcheur fruitée. Des arômes d'agrumes puis de fruits à chair blanche se distinguent. L'ensemble est ciselé avec une délicate rondeur.

MOMENT DE DÉGUSTATION

Un Champagne idéal à l'apéritif, avec un tartare de veau.



www.champagnechateaubligny.com

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