

*Bourcier*



*Frédéric et Fils*

## **Blanc de Blancs - Millésime 2019**

### **CUVEE EMERAUDE**

#### **Notes de dégustation**

**Apparence :** Au service, une vive effervescence donne place à une belle mousse blanche qui s'atténue et donne naissance à de fines bulles délicates et sans excès permettant ainsi de nous laisser apprécier la base du vin et la signature du vigneron. On aperçoit alors la robe aux reflets dorés laissant prétendre à un nez riche en complexité.

**Nez :** Un 1<sup>er</sup> nez, sur des notes d'agrumes, citrus, qui dévoile ensuite du caractère aux notes de gingembre avec un léger profil mentholé. Il s'ouvre ensuite sur des notes de fruits à coque, amande.

**Bouche :** Une bouche ample, gracieuse et délicate nous apporte gourmandise et fraîcheur. Un parfait équilibre en bouche entre la tension jouée sur un profil crayeux et l'onctuosité due à la finesse de l'effervescence.

Ce vin saura satisfaire les connaisseurs de Chardonnay frais et généreux.



#### **Assemblage :**

100 % Chardonnay

#### **Dosage :**

6 grammes par litre

#### **Accord mets / vins :**

Cette cuvée sera parfaite pour accompagner un plateau de fruit de mer, un filet de sole au beurre blanc servie avec une purée de patate douce, ou encore un carpaccio de saumon.