Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Champagne Guenin Liliale Blanc de Blancs Brut Nature

Au cœur du village pittoresque d'Essoyes, Axelle et Sébastien élaborent des champagnes bio de caractère sur un terroir de calcaire kimméridgien, similaire à celui de Chablis. Grâce à une fermentation spontanée sur bois ancien et à un style Brut Nature sans compromis (sans sucre ajouté), le champagne s'exprime dans sa forme la plus pure et gastronomique : intense, cristallin et d'une minéralité vibrante.

Avec ce Blanc de Blancs, Sébastien prouve que le Chardonnay excelle lui aussi sur la Côte des Bars. Un vin fin, élégant, qui déploie une bouche charnue et crémeuse. Sans parler de son allonge phénoménale en finale.

41,32 €

Domaine viticole	Champagne Guenin
Pays - Région	France, Champagne
Style de goût	Mousseux
Raisins	Chardonnay
Viticulture	Organique
Vinification	Faible intervention, fermentation spontanée et élevage du vin de base en fûts de chêne.
Maturation	Minimum 2 anssur lattes - Non dosé
Drinking window	À boire dans les 3 ans après l'achat
Gastronomie	Apéritif, coquillages & crustacés
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.0