



C H A M P A G N E  
COLETTE & GASTON  
— A M O N T H E L O N —

## BLANC DE BLANCS

**Découvrez l'élégance en bouteille avec notre cuvée Blanc de Blancs, une symphonie de fruits mûrs et de fraîcheur qui enchantera vos papilles à chaque gorgée.**

Assemblage  
100 % Chardonnay

Caractéristiques techniques  
5 Ans de vieillissement sur lies  
Dosage 4g/L - Extra-Brut  
Flaconnage 75cL et 1.5L

### Oeil :

Une robe dorée, éclairée par une belle danse de bulles, annonce la richesse et l'élégance de cette cuvée.

### Nez :

Au nez, une symphonie envoûtante de fruits jaunes émerge, mettant en avant des nuances délicates de pêche. L'empreinte du sol calcaire se révèle subtilement, témoignant un terroir unique.

### Bouche :

En bouche, une délicate harmonie, capturant la fraîcheur vive caractéristique du Blanc de Blancs. Les notes de pêche se mêlent à des accents exotiques de mangue. L'équilibre subtil entre la fraîcheur et la rondeur offre une expérience sensorielle exceptionnelle. La finale persistante prolonge le plaisir, laissant une empreinte mémorable.

### Accords mets et Champagne :

Accompagnez notre Blanc de Blancs avec des huîtres gratinées, un carpaccio de Saint-Jacques ou encore un poulet rôti pour mettre en valeur la finesse de notre Champagne.

C H A M P A G N E



COLETTE & GASTON  
— A M O N T H E L O N —

BLANC DE BLANCS