

Blanc de Blancs Millésime

LA COSECHA

El otoño y el invierno son sombríos y excepcionalmente húmedos. La tierra está encharcada, pesada y pegajosa, lo que no facilita el trabajo invernal en el viñedo. Un frío glacial azota la región durante el mes de febrero (-15,1°C registrados en Reims a finales de febrero!).

La primavera comienza con lluvias, seguidas de una repentina mejora climatológica en abril que favorece el despertar de las vides. Mayo comienza con temperaturas muy frescas antes de que el verano se asiente precozmente: las temperaturas rondan los 30°C localmente y abundan los días soleados. La vegetación se desarrolla rápidamente, diez días por delante del promedio de diez años.

En julio y agosto persisten las condiciones estivales. La vid sigue evolucionando a un ritmo sostenido.

En el momento de la recolección, las cepas se encuentran en perfecto estado de salud, los racimos son numerosos y con contenidos de azúcar y aromáticos muy superiores a la media.

Brotación: 15 abril

Floración: 30 de mayo

Cosecha: a partir del 20 de agosto se repartirán en casi 4 semanas. La vendimia ha extenuado a los vendimiadores que han trabajado en la recolección, compleja para la organización del circuito de recogida.

Rendimiento AOC: 10.800kg/ha



Ensamblaje

100% Chardonnay

El Blanc de Blancs Millésime hace honor a su nombre: se trata de un Chardonnay, una variedad de uva blanca de la Denominación de Origen Champagne. Su marca territorial incluye chardonnays de los Premiers Crus de Cuis y Grauves, otros procedentes de las laderas de Sézannais y Petit Morin, que unen el Marne con el Aube, y chardonnays más carnosos del Valle de la Marne y de la Montaña de Reims. Un vino elegante y muy fresco cuya excepcional añada aporta un extra de alma y longevidad.

Degustación

Color: Seductor oro pálido con sutil brillo plateado. El color se ilumina al ritmo de su efervescencia. Las burbujas son finas y dinámicas, y sugieren un vino lleno de promesas.

Nariz: La primera nariz es dulce y floral: mimosa y flores blancas. Al airearlo, aparecen nuevas esencias más pasteleras: mantequilla fresca, pan con leche.

Paladar: En boca tiene buen vigor, el ataque es fresco y mentolado. A continuación, aparecen los deliciosos aromas afrutados de pera y albaricoque. El perfil es limpio, recto y elegante. El final ofrece una gran vivacidad expresada por los cítricos, con un dominante de pomelo rosado que estimula las papilas gustativas.

Elaboración

Vinificación en depósitos de acero inoxidable termorregulados.
Envejecimiento mínimo de cinco años en bodega.

La decisión del maestro bodeguero Guillaume Roffiaen es adaptar la dosis de licor de expedición a cada cosecha para sublimar sus sabores y aromas. La elección de las matrices vitivinícolas es fundamental. Se elabora en función de los crus, años de cosecha, variedades de uva, método de vinificación y crianza para garantizar el estilo único de cada cuvée.

Maridajes

Considerado con razón un excelente champagne de aperitivo, Blanc de Blancs Millésime 2018 combina especialmente bien con el tierno frescor de platos finos yodados, como vieiras, bogavante, langostinos, doradas o un buen plato de ostras. También marida muy bien con quesos duros (Comté, Mimolette vieille) o un queso fresco de cabra con un toque de pimienta o pimienta de Espelette.

Servicio

EN EL APERITIVO: servir a 8 - 9 °C

EN LA MESA: servir a 10 - 12 °C

Galardones

92/100
Guía Melendo 2025

Palé para Europa 800 x 1200 mm

Producto	Masa de producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura de producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de caja (cm)	Número de cuellos/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
75cl	1,65	9	32	Caja de 6 Caja de 6 paquetes	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946101264 3282946017619	841 865	167 183

*Unidad de venta al consumidor