



TERROIR DE CHOUILLY MAGNUM

Blanc de Blancs – Grand Cru

Élaboration : 100 % Chardonnay

Dosage : 5 g/l

Température de dégustation : 10°C



La cuvée s'ouvre sur une robe d'un or pâle aux reflets verts, d'une brillance cristalline. L'effervescence se distingue par des bulles fines, régulières et dynamiques qui forment un cordon persistant et crémeux.



Le premier nez se montre délicat, marqué par des notes d'agrumes frais, notamment le citron jaune et le gingembre. À l'aération, le bouquet gagne en ampleur et en complexité, révélant des nuances d'amande grillée, de pain d'épices et un léger caractère sous-bois. L'ensemble exprime à la fois la fraîcheur juvénile du millésime et la profondeur caractéristique des terroirs crayeux de Chouilly, où la craie blanche confère aux Chardonnay des arômes à la fois floraux et fruités, avec cette finesse et cette élégance caractéristiques des grands crus de la Côte des Blancs.



L'attaque est droite et précise, portée par une belle tension minérale. Le cœur de bouche est tonique, dominé par des saveurs de citron vert croquant, soutenu par une texture crayeuse qui souligne la verticalité du vin. Des touches de brioche fine, de noisette et un soupçon de coing apportent une dimension gourmande et équilibrent parfaitement la fraîcheur. La finale, persistante et ciselée, laisse une empreinte élégante et saline.



Idéal en apéritif raffiné, ce millésime trouve un accord subtil avec un foie gras poêlé au piment d'Espelette. Son potentiel de garde permettra, avec quelques années supplémentaires, de développer davantage de rondeur et de maturité.