



# CHAMPAGNE Laurent Lequart

## BLANC DE BLANCS BRUT

La cuvée Blanc de Blancs est un Pur Chardonnay de la Vallée de la Marne, profitant du sol argilo-calcaire pour offrir une jolie complexité aromatique et surtout atypique. Au nez, ce Champagne délivre des senteurs florales, fines et délicates.

En bouche, le côté gourmand s'exprime pleinement avec des notes de fruits blancs et d'agrumes, le tout sublimé par un soupçon de beurre frais et pâtissier.

L'effervescence est fine et crémeuse.

### TERROIR :

Passy-Grigny & Verneuil

Sols argilo-calcaire à dominance calcaire

### ASSEMBLAGE :

100% Chardonnay

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle

Pressoir Coquard 8000 kg

Débourbage à froid 12h

Fermentation malolactique complète

36 mois de vieillissement

DOSAGE : 9g/l

FLACONNAGE : Bouteille

### LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Fusillis de palourdes au gingembre

Choucroute de la mer au cumin

Coques gratinées à la cardamome

Turbot et sauce crémée au fenouil et poivre blanc

Tartare de Saint-Jacques et de tomates au basilic



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : l.lequart@champagnelaurentlequart.fr

www.champagne-lequart.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.