



MAISON BURTIN DEPUIS 1933

Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE



BLANC DE BLANCS 2018

Générosité. Délicatesse & Fraîcheur.

Exclusivement élaboré à partir de Chardonnay, le Blanc de Blancs 2018 est un Champagne délicat entre fraîcheur et générosité.

Réservée aux grandes années, cette cuvée à la texture enveloppante présente un nez subtil et minéral qui offre des notes d'agrumes et d'amande fraîche.

Dans un équilibre harmonieux, la bouche se dévoile fruitée et saline. Une saveur umami complète l'ensemble et enveloppe le palais dans une finale persistante.

ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 20 crus dont Sézanne, Bethon, Villedommange (Premier Cru), Bisseuil (Premier Cru) et Grauves (Premier Cru).

Assemblage : 100 % Chardonnay

Première presse : 100 %

Millésime : 2018

Vieillessement : plus de 4 ans

Dosage : 8g/L

Format disponible : bouteille



NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : jaune brillant aux reflets argentés | effervescence subtile.

Nez : agrumes | amande fraîche | fleurs blanches.

Bouche : pêche de vigne | pamplemousse | notes exotiques.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Poisson cru, Saint-Jacques, vitello tonnato.

2018, UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

L'année 2018 est marquée par un hiver très pluvieux qui laisse place à un temps sec avec un ensoleillement et des températures dépassant largement la moyenne décennale.

La floraison et la maturation se déroulent dans des conditions optimales. Les vendanges sont précoces (cinquième récolte en 15 ans qui débute en août).

Les grappes sont abondantes, l'état sanitaire parfait et la richesse aromatique supérieure à la moyenne.

L'année 2018 restera dans les mémoires comme une année exceptionnelle, tant en qualité qu'en quantité.