



MILLE ET UNE ETOILES " METHODE
TRADITIONNELLE " EXTRA BRUT "
BLANC DE BLANC " D. LA RAGOTIÈRE /
FRÈRES COUILLAUD N.M.

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Pays Nantais
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Ces fines bulles expriment un subtil mélange de fruits blancs (pêche blanche, poires) et de notes florales (acacia, fleurs d'oranger). Les notes florales apportent la gourmandise d'une bouche puissante surmontée de notes toastées et grillées. Une méthode traditionnelle d'exception.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif. En accord étonnant avec un fromage de chèvre comme la bouygette

Commentaires du sommelier :

Audacieuse création d'Amélie et Vincent Couillaud, ce chardonnay en méthode traditionnelle provient d'un terroir de Micaschiste au cœur de Pays Nantais. Un élevage de neuf mois lui apporte une belle finesse de bulles. Son dosage Extra Brut garantit un style bien sec laissant parler la minéralité du sol et la fraîcheur ligérienne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

