

CHAMPAGNE

1^{ER} CRU BLANC DE BLANCS

« Les Terres Fines »

Domaine Dhondt-Grellet



Historique : Situé à Flavigny, sur la Côte des Blancs, le domaine Dhondt-Grellet, est désormais dirigé par Adrien Dhondt, qui a amené avec sa jeunesse beaucoup de nouveautés. Très inspiré par la vinification bourguignonne, il travaille une gamme de champagnes dominés par le Chardonnay. Des vins dont le fil rouge est l'élégance, la fraîcheur, la minéralité et la tension. Le vignoble est travaillé à la façon du bio, avec des sols

labourés et des traitements à base de plantes.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Craies et Argiles

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 5 ans.

Observations : Densité et éclat minéral sont certainement les deux maîtres-mots de cette cuvée qui révèle au nez comme en bouche de l'élan et surtout beaucoup d'harmonie. Dominé par des premières notes florales d'acacia et de tilleul, le nez se pare de notes crayeuses et de beaux arômes fruités de pêche blanche et d'agrumes bien mûrs.

Quelques accords : Apéritif, St-Jacques aux zestes d'agrumes, bar en croûte de sel, sole au beurre citronné...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com