NOBLE
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2004

LE MILLÉSIME 2004

Millésime providentiel, fruit d'une année contrastée et généreuse, 2004 réinterprète le caractère unique des saisons. L'année viticole 2004 nous plonge dans une saison d'été sous un ciel gris et voilé où la lumière et la chaleur se font désirer. Le mois de septembre est salutaire et crée le chef d'œuvre.

ŒIL

Une robe d'un or cristallin parée de délicats reflets verts.

NEZ

Un bouquet charmeur et d'une grande pureté. La délicatesse de notes de fleurs d'acacia et de tilleul se marie à un pêle mêle délicieux de fruits et d'agrumes confits. On songe aux gourmandises de notre enfance avec des bouchées biscuitées au miel ou aux noisettes et des feuilletés d'amandes fraîches.

PALAIS

Une bouche qui marie avec grâce, fluidité et tension. L'aromatique éclatante autour de notes de citron confit, d'amande et de biscuit, se fond dans une intense fraîcheur laissant une finale longue, saline et zestée.

Grands Crus : 100 %
Chardonnay : 100 %
Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly
Vieillissement : 18 ans
Fermentation NML : 100 %
Dosage : 8g/L Brut
Nombre d'exemplaires tirés : 14 017 bouteilles