CHAMPAGNE

R.RENAUDIN

L'ESPIÈGLE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay Premier Cru provenant du village de Pierry.

VINIFICATION

- Vinification en fût de chêne âgés de 3 à 7 ans pendant 8 mois avec un bâtonnage léger.
- Sans fermentation malolactique pour préserver le parfait équilibre entre fraîcheur et vinosité.
- Dosage brut (6 g/l).

VIEILLISSEMENT

Vieillissement durant 6 à 12 ans afin d'obtenir une plus grande complexité dans ce champagne.

CONTENANTS & MILLÉSIMES DISPONIBLES

- Bouteille de 75cl : Millésimes 2000, 2005, 2006, 2008.
- Magnum de 150cl : Millésimes 1987, 1996, 2004.

Le mot du Chef de cave

Espiègle : [adj.] Malicieux, vif et éveillé ; tout comme ce champagne Blanc de Blancs Millésimé.

NOTES DE DÉGUSTATION

À L'OEIL

D'un jaune doré élégant, ce Blanc de Blancs Millésimé vous séduira par son effervescence délicate.

AU NEZ

Aussi floral que le graphisme « art-déco » bordant son étiquette, le nez est complexe et révèle des fragances enjoleuses.

EN BOUCHE

Quel plaisir de partager la cuvée Espiègle Blanc de Blancs et de se laisser porter par sa fraîcheur incomparable et son fruité éclatant.

35 Rue de la Liberté - 51530 Moussy | 03 26 54 03 41 - champagne@r-renaudin.com | r-renaudin.com