



COTTET-DUBREUIL  
CHARDONNAY  
CHAMPAGNE



« PUR  
CHARDONNAY »  
« FINESSE »

- **Année de récolte :** 2018 (série limitée)
- **Assemblage & vinification :**  
En hommage à nos ancêtres.  
Uniquement à base de Chardonnay, issus de nos vignes de Courteron.  
Elaborée en année exceptionnelle.  
Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés.  
Vinification en cuves. Fermentation malolactique réalisée.  
Après 5 années de vieillissement dans nos caves, il atteint sa plénitude.  
  
Dosage : 6,4 g/l  
Peu sulfité.
- **Profil aromatique :**  
Un nez délicat, fruits blancs et agrumes.  
Une bouche fraîche et intense. Gourmande.  
Essences de pêches blanches, ananas et pointe citronnée.
- **Accords mets & vins :**  
Seul, à l'apéritif,  
Ou accompagné de Noix de St Jacques poêlées, soufflé au fromage.
- **Température idéale de service :** entre 8 et 10 degrés