



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

CHAMPAGNE LA MALAURIE

LES CRAYÈRES

Blanc de Blancs

SAVOIR-FAIRE

Cépage :	100% chardonnay
Sol :	Crayeux / Coteaux orienté est
Crus principaux:	Avize, Chouilly, Vitry, Romery
Mode culturel :	Taille Chablis, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
Vendange:	A la main en caisse pleine percée, triée à la vigne
Vinification :	Fermentation alcoolique avec levures maison sélectionnées Fermentation malolactique partielle
Assemblage :	Après fermentation, complété par 30% de vins de réserve 100% chardonnay
Élevage sur lies :	> 3 ans en caves
Dégorgement :	Environ 5 mois avant expédition
Dosage :	3 g/L – Extra Brut

DÉGUSTATION

Des reflets jaune-vert caractérisent ce joli chardonnay, fruit du mariage de raisins de la Côte des Blancs, de Romery et du Vitryat.

Son premier nez dévoile des arômes subtiles de fleurs blanches et d'agrumes. Vient ensuite une pointe de gouache qui caractérise la minéralité de la craie de ces terroirs de Blancs. Une pointe de brioche termine cette palette aromatique.

Sa bouche est tendue en première approche, mais s'avère très vite pleine (Avize) et avec de la mâche (Chouilly). Romery et Vitry amènent de la souplesse et du gras à cette colonne vertébrale. L'effervescence délicate et tactile rafraîchit le palais.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 1 et 5 ans en cave à 15°C.

ACCORDS CULINAIRES: Ce champagne est avant tout un Vin, nous vous conseillons de le servir dans un grand verre, entre huit et 10°C.

Notre BLANC de BLANCS est le best-seller des apéritifs et des accords mets et vins. Vous pouvez sans hésitation l'associer à un plateau de fruits de mer, un carpaccio de dorade, un turbot à la nage mais aussi à des viandes blanches rôties et des fromages de chèvre. En dessert, il sublime les fruits blancs caramélisés et les agrumes compotés.

