

BRUT CHARDONNAY

Éclat blanc

ASSEMBLAGE

100 % 2011

FLACONNAGE

Bouteille 75 cl. Brut

DOSAGE

7 g/l

DATE DE TIRAGE

07/06/2012

DATE DE DÉGORGEMENT

20/11/2018



ACCORDS METS/VINS

Élégant et minéral, fidèle reflet de nos terroirs calcaires, *Éclat blanc* se partage idéalement à table à partir d'une température de 9°C. À servir dans un verre élancé et galbé, en compagnie des préparations culinaires suivantes :

- Huîtres fines de claire ;
- Tartare de Saint-Jacques et de saumon à la coriandre et citron caviar ;
- Sandre rôti, écume de noisette grillée à la réglisse ;
- Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon.

Audacieux exercice de style que d'exprimer le terroir avant le cépage... Persuadé du potentiel du Chardonnay sur son terroir, le père de **Joël Falmet** fit partie des tout premiers vigneron à planter ce cépage blanc dans la **Côte des Bar**. Une expérience réussie que célèbre la cuvée *Éclat blanc*, comme l'invitation à la découverte d'un Chardonnay floral et tout en finesse.

Lumineuse et fluide avec ses reflets profonds, la robe jaune vert d'*Éclat blanc* s'anime de bulles fines et vives annonçant un vin frais et nuancé.

Marqué par les fleurs d'acacia, de citron confit, de réglisse Carensac, d'amande et de poire fraîche, le premier nez s'achemine vers les notes calcaires typiques des sous-sols riches en fossiles. Révélée par l'aération, la fraîcheur s'exprime par le raisin et la noisette avec des accents anisés, de verveine et de menthe poivrée.

Net et frais, le contact en bouche s'établit par une effervescence crémeuse et fondue, en développant une matière fruitée pulpeuse soutenue par une légère acidité citronnée. Orchestré par une minéralité calcaire conférant franchise, salinité et allonge, le palais confirme la juste maturité des raisins sur une finale délicate, iodée et aboutie.