



VIGNOBLE CERTIFIÉ  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

## LES CLASSIQUES AMANDINE BRUT BLANC DE BLANCS

### PUR CHARDONNAY

Née en 1997, Amandine est le fruit d'un assemblage harmonieux entre les raisins du Coteau du Vitryat et ceux de la Vallée de la Marne.

### TERROIR

Coteaux du Vitryat et de la Vallée de la Marne. Parcelles des Pierres Martin et Beaux Monts de Damery.

### SOLS - EXPOSITION

Mariage des calcaires crayeux de Val de Vière, Saint Lumier, Vitry en Perthois et des Argiles, Marnes noires et Marnes vertes.

Exposition sud sud-est

### ASSEMBLAGE

- 100 % Chardonnay
- Vin de réserve 20 %
- Récolte 2020
- Tirage 2021

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vignes enherbées
- Travail du sol sous les rangs
- Vinification en cuves inox sans fermentation malolactique
- Vieillesse sur lies 24 mois
- Dégorgement : entre 3 et 6 mois
- Dosage 9.6 g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

### DÉGUSTATION

Œil : Robe or pale et brillante avec une bulle fine et légère .

Nez : d'agrumes, floral et délicat, il dévoile des notes subtiles de fleurs blanches et de pain frais puis, il évolue vers des variantes plus complexes, minérales.

Bouche : Souple et fraîche, elle offre une mousse onctueuse. Élégante, fruitée et légèrement acidulée, la finale est plutôt sur une sensation tactile à la fois par la souplesse des argiles et la minéralité de la craie.

### ACCORDS GOURMANDS

Bar de ligne ou Maigre sauce au champagne. Langoustines grillées  
Assiette d'huîtres (fines de claires)  
A l'apéritif.

### RÉCOMPENSES

Médaille d'argent 92/100 : IWC 2023  
Médaille d'argent 91/100 : DECANTER 2023  
WINE ENTHUSIAST 2023 : 90/100  
BETTANE+DESSEAUME Prix Plaisir 2023 bronze  
GAULT & MILLAU 2022 17/20  
Coup de cœur : DUSSERT & GERBER 2022

### CONSEILS

Dégustation évolutive à mesure de la chauffe et de l'aération.  
Temps de garde : 3 à 5 ans  
Température de dégustation : 7 à 10°C.

