CHAMPAGNE
J.H
QUENARDEL



BLANC DE BLANCS

Assemblage :

- 100% Chardonnay

Base vendange 2020 - Vins de réserve 3%

Dosage : 6,5g/L (liqueur élaborée à partir d'une réserve perpétuelle de Chardonnay)

54 mois de vieillissement en cave minimum

Belle empreinte du cépage Chardonnay, vif avec beaucoup de fraicheur.

Arômes subtils d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande grillées. Le temps offrira peu à peu des notes beurrées toastées. Très beau potentiel.

En bouche, alliance de fruits frais et de fruits compotés.
Finale toastée et fumée.

Sa finesse, sa souplesse et sa vivacité accompagneront volontiers vos apéritifs, mais aussi vos poissons et fruits de mer.

Disponible en bouteille

5 rue de Reims – 51500 Ludes – FRANCE
Tel : +33 (0)6 80 17 21 51
Email : contact@champagne-jh-quenardel.com
www.champagne-jh-quenardel.com