



CHAMPAGNE R.RENAUDIN

L'ESPIÈGLE

PREMIER CRU MILLÉSIMÉ, BLANC DE BLANCS

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay Premier Cru provenant du village de Pierry.

VINIFICATION

- Vinification en fûts de chêne âgés de 3 à 7 ans pendant 8 mois avec un bâtonnage léger.
- Sans fermentation malolactique pour préserver le parfait équilibre entre fraîcheur et vinosité.
- Dosage brut (6 g/l).

VIEILLISSEMENT

Vieillessement durant 6 à 12 ans afin d'obtenir une plus grande complexité dans ce champagne.

CONTENANTS & MILLÉSIMES DISPONIBLES

- Bouteille de 75cl : Millésimes 2000, 2009, 2013.
- Magnum de 150cl : Millésimes 2004, 2006.

Le mot du Chef de cave

Espiègle : [adj.] Malicieux, vif et éveillé ; tout comme ce champagne Blanc de Blancs Millésimé.

NOTES DE DÉGUSTATION

À L'OEIL

D'un jaune doré élégant, ce Blanc de Blancs Millésimé vous séduira par son effervescence délicate.

AU NEZ

Aussi floral que le graphisme « art-déco » bordant son étiquette, le nez est complexe et révèle des fragrances enjoleuses.

EN BOUCHE

Quel plaisir de partager la cuvée « Espiègle Blanc de Blancs » et de se laisser porter par son incomparable fraîcheur et son fruité éclatant.

