



CHAMPAGNE

*Jean-Pierre Lété*  
à B O U R S A U L T

*Cuvée Blanc de Blancs*

**ASPECT VISUEL :**

Les bulles sont particulièrement fines et dynamiques, la robe d'un or clair est rehaussée de quelques reflets de gris et verdoyants, typique d'un pur Chardonnay dans sa jeunesse.

**ASPECT OLFACTIF :**

Cette cuvée s'ouvre sur des notes levuriennes de pâtisserie et de viennoiserie, témoignant de sa jeunesse.

Des effluves de frangipane, de brioche fraîche et d'amande grillée s'offrent à nous immédiatement.

Par la suite, ces arômes empreints de gourmandise, laissent place aux agrumes confits, plus particulièrement au citron confit laissant deviner d'appétentes touches de crème citronnée. Enfin, le nez finit par s'ouvrir sur un fruité franc, ce sont des notes de fruits jaunes.

**ASPECT GUSTATIF :**

En bouche, ce Blanc de blancs s'ouvre sur des touches de raisin frais et sur de fines notes de fleurs blanches d'aubépine et de tilleul. Dotée d'une belle structure, cette cuvée se montre racée et se révèle fruitée et crémeuse, alliant parfaitement finesse et gourmandise.

Avec une complexité partagée entre ces fleurs blanches et le côté zeste très frais de la bergamote, ce vin tend vers une finale saline réhaussée par de fins amères.

En fin de bouche, le potentiel finement grillé se dessine, pour autant, il faudra se montrer patient pour le voir se révéler.

**Dosage :**

9g/ L