

# CHAMPAGNE *Aspasie*

## BRUT BLANC DE BLANCS

Équilibré et complexe, c'est un champagne aux arômes de noisettes et de fleurs blanches, accompagné d'une note minérale. Ses bulles fines et exquises accompagnent parfaitement les noix de Saint-Jacques et les poissons.

### COMPOSITION

Assemblage d'un monocru avec des vins de réserve.

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

Complex yet balanced, a champagne with hints of nuts, white flowers and minerals. The exquisite, delicate bubbles perfectly match fish dishes such as scallops.

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse température (entre 16°C et 18°C) dans des cuves de faible volume, suivi d'une légère filtration pour conserver toute la finesse aromatique de nos vins. Vieillesse : au moins 5 ans pour que se développent les meilleurs arômes.

All our champagnes are vinified at low temperature (between 16°C et 18°C), in small volume vats, then lightly filtering to keep all of the aromatic finesse of our wines. Ageing : 5 years at least, to develop the best aroma.

