DIVO

Culture du vin
depuis 1936

# Chardonnay Grand Cru, Extra-Brut

## Champagne Grand Cru AOC
## Champagne Ruelle Pertois

**Région :** Champagne, France.

**Appellation :** Champagne Grand Cru AOC.

**Domaine :** Champagne Ruelle Pertois.

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Robe** : jaune pâle avec des reflets dorés

**Nez** : Arômes intenses d'agrumes (citron, pamplemousse), de fleurs blanches, de pommes vertes et de notes minérales (craie, silex). Des notes de brioche et d'amandes grillées se révèlent, témoignant de la longue maturation sur lies.

**Bouche** : arômes de fruits blancs et de noisettes. Cette cuvée vous séduira par sa fraîcheur et sa minéralité.

**Conclusion** : L'appellation Grand Cru et l'utilisation de raisins 100% Chardonnay lui confèrent une qualité exceptionnelle. Les amateurs de champagne haut de gamme, offrant un rapport qualité-prix remarquable, seront assurément ravis par ce magnifique Blanc de Blancs !

**Service** : 7-13°C, idéal en apéritif et avec les entrées

Le Chardonnay Grand Cru Extra-Brut de Champagne Ruelle Pertois est un champagne authentique, typique des vignerons de la Côte des Blancs, une région réputée pour ses vins d'exception. Produit à Moussy, près d'Épernay, ce champagne provient d'un vignoble familial de seulement 6 hectares. Ce pur Chardonnay offre une cuvée droite et élégante. Les bulles, fines et régulières, résultent de plusieurs années de maturation de cet Extra-Brut, avec un dosage minimal. Sa classe et sa précision en font un véritable favori des amateurs de champagnes authentiques.
Vieillissement sur lies : min. 48 mois en cave.
Dosage : Extra-brut 3g/l.
Chardonnay Grand Cru : Cela signifie que ce champagne est élaboré exclusivement à partir de raisins de Chardonnay (Blanc de Blancs), provenant de vignobles classés Grand Cru, le plus haut niveau de qualité en Champagne.

**Teneur en alcool :** 12.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90563 75 **Prix membre :** 36.70

**Prix catalogue :** 40.10