



CHAMPAGNE  
AUDE & BORIS



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



# BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

**Un champagne fin et frais alliant saveur  
et respect de l'environnement**

**Composition:**

Vendanges 2022. Tirage 2023

Vignes conduites en viticulture biologique

100% Chardonnay

**Vinification:**

34% fût de chêne, 66% cuve inox

EXTRA-BRUT 5g/l de sucre

**Dégustation:**

Œil : Une robe jaune claire avec de légers reflets brillants, animée par des bulles fines.

Nez : Délicat et élégant, offrant des arômes subtils de fruits blancs de citrons et de kumquats, rehaussés par de légères notes épicées.

Bouche : L'attaque en bouche est fruitée, révélant des arômes de citron et de kumquat, harmonieusement enveloppés par des notes torréfiées provenant du fût de chêne. Une subtile touche iodée vient sublimer cette expérience gustative. La bouche se révèle ample et fraîche, offrant une véritable explosion de saveurs.

**Accord Mets et Vins:**

Idéal en apéritif, sur une entrée de saison ou du bar de ligne.

Savourez le également avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer pour une expérience gustative inoubliable.

Laissez le vin rehausser chaque bouchée et transformer vos repas en moments mémorables.

A servir à 8-9°C

A conserver à l'abri de la lumière

CHAMPAGNE AUDE ET BORIS  
SCEV BRESSON LOURDEAUX

Cave: 14 rue de Metz, Try, 51700 Dormans, FRANCE - Siège: 6 rue des boulangers, 51700 Dormans, FRANCE

Tél. : +33(0)676050260 - [contact@audeboris.fr](mailto:contact@audeboris.fr) - [www.audeboris.fr/](http://www.audeboris.fr/)

Membre de l'Association des Champagnes Biologiques - [www.champagnesbiologiques.com](http://www.champagnesbiologiques.com)