



CHAMPAGNE
AUDE & BORIS



BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

**Un Champagne 100% chardonnay
révélant le terroir sableux de la Vallée
de la Marne.**

Composition:

Vendanges 2020. Tirage 2021

Vignes en cour de conversion biologique.

100 % Chardonnay

Vinification:

40% fût de chêne, 60% 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 : Discret sur des arômes d'agrumes et de fruits blancs qui se marient harmonieusement avec une touche florale délicate.

Bouche : L'attaque en bouche est fruitée. Les arômes de citron et de kumquat s'entrelacent avec des notes torréfiées, tandis qu'une légère touche iodée vient sublimer le palais. Ce champagne se distingue par sa fraîcheur et sa finesse, offrant une dégustation à la fois élégante et rafraîchissante.

Accord Mets et Vins:

Parfait en apéritif ou pour accompagner une entrée de saison. Il s'accorde délicieusement avec un filet de cabillaud au beurre blanc, Avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer. Une expérience gustative légère et raffinée qui saura séduire vos convives.

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

www.audeboris.fr

Membre de l'Association des Champagnes Biologiques

www.champagnesbiologiques.com