



CHAMPAGNE  
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

BLANC DE BLANCS

*Fraîcheur et Délicatesse*



Créateur d'excellence  
depuis 1976



# BLANC DE BLANCS



## *L'élaboration*

La tradition de notre Maison, vinifiée uniquement de cuvée de Chardonnay 100% raisin blanc. Dosage en sucre à 10g/L. Cette qualité est dosée également en Demi-Sec à 30g/L pour vos desserts.

## *La dégustation*

**Robe :** fines bulles continues, teintée jaune paille brillante.

**Nez :** notes florales et notes fruitées, agrumes et pêches.

**Bouche :** bel équilibre, vif et fruité.

## *L'apprécier*

Talentueux dès l'apéritif, épatant sur hors-d'œuvre, fruits de mer, poissons et viande blanche.

Existe en demi-bouteille, bouteille, magnum (coffret), jéroboam (caisse bois) et mathusalem (caisse bois).



CHAMPAGNE  
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

Rue de Vavray - Chemin de Travent - 51300 BASSUET - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 26 73 98 20 - Fax : +33 (0)3 26 73 16 17

[contact@champagne-lonclas.com](mailto:contact@champagne-lonclas.com)