



CHAMPAGNE  
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

VINTAGE  
EXTRA BRUT

*Captivante et Soyeuse*



Créateur d'excellence  
depuis 1976



# BLANC DE BLANCS VINTAGE



## *L'élaboration*

La maison Lonclas fait le choix exigeant de ne millésimer que les années exceptionnelles qui révèle la pureté intacte des raisins. La vintage collection Lonclas est un mono cépage 100% chardonnay. Son dosage en sucre est très faible pour conserver sa vraie nature et la minéralité du terroir. Quantité limitée.

## *La dégustation*

**Robe :** bulle fine et abondante, couleur dorée, lumineuse et brillante.

**Nez :** la première impression se caractérise par la minéralité et la complexité des fruits blancs associée à quelques notes florales.

**Bouche :** un bel équilibre rafraichissant aux saveurs de fruits à coque (amandes fraîches, noisette pilées) associé à la personnalité d'un grand millésime de garde.

## *L'apprécier*

Grande Cuvée vouée au plaisir, au partage et à savourer avec une belle volaille de Bresse ou un risotto crémeux aux coquillages.



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)