

ABOUT TIME '11

Millésime 2011 - Blanc de Blancs



Toutes les années sont uniques. Certaines plus que d'autres. Chez André Chemin, seules les meilleures d'entre elles sont retenues. Le cœur des caves capture chacune de leurs singularités et révèle l'expression la plus pure d'un seul cycle de quatre saisons. Rien qu'une année mais toute l'année.



100 % Chardonnay

Élevage en fût de chêne 6 mois

Malo bloquée

Dosage : 3 g/L

Nez : *fruits secs & truffe*

Un nez très varié ! D'abord sur le miel d'acacia, puis la figue, le raisin sec, l'abricot sec et le coing. Viennent enfin les épices, le thym et même la truffe avec une touche de lavande pour conclure le tout.

Bouche : *agrumes rouges & pralin*

La mandarine et l'orange sanguine se signalent d'emblée. Le plaisir gustatif s'enchaîne avec le chocolat et le pralin qui porte surtout une fin de bouche fine et élégante.

Accords mets-vins :

en repas pour jouer avec la truffe

Tranche de foie gras et confiture de figue

Pâtes à la truffe

Omelette à la truffe

ANDRÉ CHEMIN
3 RUE DE CHÂTILLON, 51500 SACY - FRANCE

+33 (0)3 26 49 22 42
contact@champagneandrechemin.com
www.champagneandrechemin.fr

EVA CHEMIN
+33 (0)6 27 15 38 96

Anciennement nommé
"Brut Excellence"
Millésime 2010

