



CHAMPAGNE
LES MONTCHARDS
À AVENAY VAL D'OR

Fiche Technique

Terroir

*Côte des blancs Premier cru,
dominance calcaire*

Cépage

100% Chardonnay

Assemblage

Vendange 2022 + 45% réserve (2 à 4 ans)

Vinification

*100% Cuvée
Fermentation alcoolique et malolactique,
co-inoculation en cuve*

Elevage

3 années sur lie

Dosage

≤ 8g/L brut

Dégorgement

6 mois avant commercialisation

Conditionnement

750mL (1/1)

Emballage

*Caisse de 6 (1/1)
Etui sur demande*

Ce champagne aux reflets or brillant, assemblé des meilleurs Millésimes, caractérise son terroir par ses arômes délicats de fleurs blanches. La bouche est fraîche et florale développant des arômes de tilleul et d'aubépine.

À déguster entre 8 à 10°C, il sera parfait à l'apéritif ou avec un poisson, une viande blanche, des sushis ou des fruits de mer.

La délicatesse des fines bulles persistantes de cette cuvée accompagnera avec soins tous vos moments de fêtes.

Par sa conception et sa qualité d'assemblage son temps de garde est estimé à 5 ans.

BLANC DE BLANCS



Les Montchards – 10 allée du mont aigu – 51160 Avenay Val d'Or - +33 (0)3 26 52 33 33 / +33 (0)6 76 74 66 44

www.lesmontchards.com – lesmontchards@laposte.net

SAS au capital de 2 000 € - APE: 0121Z - SIRET: 440 263 903 000 13