



CHAMPAGNE
PETIT & BAJAN
A AVIZE



NUIT BLANCHE
BLANC DE BLANCS GRAND CRU

100 % Chardonnay

100 % cuvée
Fermentation malolactique faite
Vieillessement de 36 mois
Dosage à 3 g/litre

Nuit Blanche présente une robe jaune brillante à reflets verts étincelants. Son effervescence dessine un beau cordon au service et dans le verre.

Son nez nous emmène dans un univers de menthe poivrée, d'eucalyptus et de fleurs tisanières fraîchement cueillies. On perçoit des nuances d'effluves de pomme coupée.

En bouche, Nuit Blanche se fait plus droite en attaque, dévoilant la dimension crayeuse et minérale du Chardonnay. C'est un vin ciselé et précis.

Son faible dosage lui permet de s'allier à une gastronomie fine tel qu'un poisson en papillote aux herbes de Provence et son filet d'huile d'olive extra-pure ou dans la sobriété et l'élégance avec un jambon italien persillé. Pour jouer avec les contrastes, Nuit Blanche accompagnera une panna cotta aux fruits jaunes ou une tarte aux mirabelles ou aux pêches.

Disponible en bouteille et magnum

RÉCOMPENSES

WINE ENTHUSIAST 2018 - 93/100 🏆 JANCIS ROBINSON 2017 - 17/20 🏆 AWARD OF EXCELLENCE WINE OF FOOD PAIRING FESTIVAL 2018 🏆 MÉDAILLE D'OR CHARDONNAY DU MONDE 2017 🏆 GILBERT & GAILLARD / IWC - 93/100 🏆 BETTANE & DESSEAUVE - GUIDE DES VINS 2019 - 15/20

