

CHAMPAGNE
CHARLES DEVALMONT

L'Horizon

BLANC DE BLANCS
VERS DE NOUVEAUX HORIZONS

NOTE DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Élégante robe couleur **jaune doré**
aux **reflets verts**.
Effervescence soutenue avec
un cordon persistant.



LE NEZ

Le nez riche et expressif s'exprime
largement sur le **beurre**, les **fruits secs**
et la **noisette**.



LA BOUCHE

La bouche présence d'un bel **équilibre**
et une parfaite **cohérence** avec le nez
caractérisé par des **arômes de pâtisserie**
(**amande, frangipane et beurre**).

À déguster au cours d'un repas, cette cuvée mettra en valeur les plats les plus simples et soulignera avec élégance les mets plus fins. Accordé avec un carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs des îles (citron vert et vanille).

ACCORDS METS & MOMENTS



AU COURS D'UN REPAS

Idéal pour accompagner
vos plus beaux moments
de dégustation.



PRODUITS DE LA MER

Carpaccio de Saint-Jacques,
poissons fins, crustacés
et fruits de mer.



PLATS DÉLICATS

Volaille à la crème, risotto
aux champignons, légumes
de saison.



FROMAGES AFFINÉS

Fromages à pâte dure
et affinée.



DESSERTS FINS

Pâtisseries aux amandes,
frangipane, fruits blancs
et agrumes.



ASSEMBLAGE



100% Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES



DOSAGE
5 G/L



VIEILLISSEMENT
Minimum 20 mois



TEMPÉRATURE
DE SERVICE
7 à 8 °C



FORMAT
DISPONIBLE
75 cl

Un style affirmé

Finesse, élégance et pureté :
un Blanc de Blancs qui capture
la lumière et révèle toute la précision
de nos plus beaux terroirs.