

Authentique 20-21

EXTRA BRUT

Blanc de Chardonnay

Authentique, véritable exception au sein du domaine Éric Taillet, est issue d'un assemblage des années **2020** et **2021**. À travers le cépage Chardonnay, cette cuvée reflète la richesse du terroir argilo-calcaire des parcelles : Les Tollones, La Fontaine des Vignes, Le Village, et La Traversière. Elle se distingue par sa fraîcheur vibrante et son élégance minérale.

Nez : Un nez très ouvert de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille) et de fruits à chair blanche comme la pêche de vigne, une pointe délicate de menthe offrant vivacité et dynamisme. Une légère touche de vanille.

Palais : Arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Le vin tapisse la bouche, mais reste frais, onctueux et vif.

Accords mets & vins : Un vin d'été à partager entre amis. Il peut être servi à tout moment et en toute occasion. Il se marie bien avec un poisson blanc ou un carpaccio de coquilles Saint-Jacques. C'est un vin dédié à tout type de finger food frais, un pique-nique ou un apéritif d'été.

VIGNOBLE Tollones, Fontaine des vignes, Village, Traversière	TERROIR argilo-calcaire Vallée de la Marne	CULTURE raisonnée et durable
MILLÉSIME 50% - 2020 50% - 2021	VINIFICATION sans filtration ni passage au froid	ÉLEVAGE en cuve inox sur lies fines d'environ 9 mois
MATURATION 48 mois sur lattes et pointes	CÉPAGE 100% Chardonnay	DOSAGE 1g/L Liqueur 2004