



# BLANC DE BLANCS

## PAMPREBLANCS

Champagne Brut Blanc de Blancs Cuvée iconique où se dissimule un nectar d'une admirable élégance. Pampreblancs est un rameau de vigne portant ses feuilles et ses délicates grappes de raisins. La Signature de la Maison Decotte-Augé L'équilibre & L'excellence

### IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES

**Cépage** : Grand Cru 100 % Chardonnay

**Dosage** : 6g / bouteille

**Titre alcoolique** : Entre 11 et 12°C

**FML réalisée** : SO2 total en mg /l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

**Vieillessement** : Dans nos caves 12 mètres de profondeur, avec une température située entre 9 et 10°C

**Vendange** : 2019

### ASSEMBLAGE :

Selon les années, 20 à 30% de vins de réserve Chardonnay spécialement sélectionnés, complète l'assemblage et renforce la maturité de notre champagne. Ce procédé permet une qualité constante d'une année sur l'autre. Typicité de la champagne.

### NOTE DE DÉGUSTATION

**Oeil** : Lumineux et brillant, d'or aux reflets argents et à la bulle fine.

**Nez** : Des arômes floraux et pâtisseries. On est marqué par des notes de pâte feuilletée au beurre, puis à l'aération viennent des odeurs de cire et de miel.

**Bouche** : Le chardonnay se fait rond et doux, une plénitude florale tapisse le palais, fruits blancs, miel d'acacia, touche pâtisseries, se mêlent sur une texture soyeuse. Une légère touche végétale de thym complète cette palette aromatiques.

Un Blanc de Blancs résolument tourné vers la douceur et la gourmandise, avec une belle longueur en bouche.

### ACCORD METS ET VIN

Pour accompagner une tranche de foie gras poêlé sur brioche dorée avec des pommes caramélisées, ou au moment du fromage avec un Epoisses ou un Pont l'Evêque.

Au dessert, avec un sabayon de fruits frais.



C H A M P A G N E  
**DECOTTE-AUGÉ**  
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE

Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr

<http://www.champagne-decotte-auge.com>