



## Cuvée Lusus « Blanc de Blancs » Cœur de Cuvée 2009

Ce Champagne 100% chardonnay, très féminin, séduira les amateurs par son équilibre, sa fraîcheur et ses arômes fins de fleurs blanches.



- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve inox thermo-régulée, filtration légère

- Blanc de Blancs
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Dosage** : 9 g
- Millésime 2009
- Sélection des vignes, et cœur de cuvée (9 hecto/10 par marc de 4000kg)

### Dégustation :

- **Vue** : jaune pâle à reflets verts
- **Nez** : fleurs blanches, notes d'agrumes, notes grillé et épicé
- **Bouche** : bel équilibre, long, fleurs blanches, agrumes et en fin de bouche : brioché, épicé
- **Accords** : apéritif, langouste, viande blanche, fromage : comté, beaufort



Champagne Dom Bacchus Arnaud et Lydie Billard 4 rue de Bacchus 51480 Reuil

Tel : +33 (0)326.58.66.60 [info@domaine-bacchus.com](mailto:info@domaine-bacchus.com) [www.dom-bacchus.com](http://www.dom-bacchus.com)