

De Saint-Gall

Blanc de blancs ★

● *Vin blanc effervescent*

Surface
n.c.

Production
170 000 bouteilles

Prix
30 à 38 €

*Vin sélectionné
dans*

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2011

Marque de l'Union Champagne, groupement de coopératives siégeant à Avize et réunissant douze caves et plus de 1 200 ha de vignes implantées en 1^{er} cru et en grand cru. Le chardonnay, évidemment très présent dans ses cuvées, règne en maître dans celle-ci, qui offre les mêmes qualités que l'an dernier: une effervescence fine, un nez bien ouvert, mêlant des arômes de jeunesse et des notes plus évoluées, une attaque vive, une palette complexe (agrumes, fruits exotiques, grillé, noisette), une bouche structurée et longue. À la fois puissant et charmeur, ce blanc de blancs saura vieillir. Le pinot noir (30 %) se marie au chardonnay dans le brut **Tradition 1^{er} cru**, un champagne franc et structuré, brioché et fruité (fruits exotiques, fruits blancs, agrumes): une citation. (CM)

📍 Union Champagne, 7, rue Pasteur, 51190 Avize, France, tél. 03 26 57 94 22, fax 03 26 57 57 98,
email info@union-champagne.fr