

# PARADOXE

## BLANC DE BLANCS

ORIGINE — #PREMIER CRU - HAUTVILLERS

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

80% Base 2021 - 20% Vins de réserve

TIRAGE : Avril 2022

DÉGORGEMENT : Juin 2025

DOSAGE : Brut — 5,5 g/L

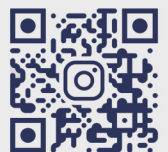
**CARACTÈRE** — Ma robe lumineuse est la signature de mon cépage, où s'éveillent des bulles fines et aériennes.

Au nez, un parfum inattendu se déploie : rondeur surprenante, caressée de fleurs blanches, de melon juteux et d'abricot baigné de soleil.

En bouche, ma texture crémeuse enveloppe le palais, avant de céder la place à une minéralité vibrante, affirmant une finale pleine de caractère et d'élan.

**LES ACCORDS** — Ce champagne convient à la fois pour l'apéritif que pour accompagner des fruits de mer (huîtres chaudes) ou des fromages (Chaource, chèvre frais).

ILLUSTRATION @ LEVALET.ART



SUIVEZ-NOUS

# CHAMPAGNE ANTHOCYANE

#NANTEUIL LA FORÊT

CHAMPAGNE ANTHOCYANE - 51480 NANTEUIL LA FÔRET  
Tél. +33 (0)7 66 98 33 34 - Mail : [contact@champagne-anthocyane.com](mailto:contact@champagne-anthocyane.com)

[WWW.CHAMPAGNE-ANTHOCYANE.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-ANTHOCYANE.COM)

L'ABUS D'ART EST CONSEILLÉ, CELUI D'ALCOOL NON.

