

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C

CUVÉE VICTOIRE BLANC DE BLANCS



VINIFICATION

Terroir : Chardonnay - Côte des Blancs

Assemblage : 100% Chardonnay

Dosage : 8 g/l



La Dégustation

Couleur : Un or pâle d'une grande luminosité.

Nez : Le premier nez s'ouvre sur une palette aromatique élégante et aérienne, marquée par des notes d'agrumes frais (citron, pamplemousse). A l'aération, des touches florales subtiles se mêlent à des nuances légèrement beurrées.

Bouche : L'attaque est vive et rafraîchissante, soutenue par une acidité ciselée qui structure l'ensemble. La finesse du chardonnay s'exprime avec éclat, offrant des arômes de zestes d'agrumes confits et une minéralité crayeuse des grands terroirs de la Côte des Blancs.



Recommandations

Conservation : À conserver jusqu'à 5 ans.

Moment de dégustation : À l'apéritif ou avec des ravioles de homard breton.



En 1989, Jean-François et Christophe Rapeneau ont souhaité transmettre leur savoir-faire avec une cuvée d'exception : La Cuvée Victoire. Issue du vignoble familial, elle est élaborée avec une sélection méticuleuse de terroirs majoritairement classés Premier Cru. La bouteille est un hommage au flacon unique et originel du XVIII^{ème} siècle.