



CHAMPAGNE MON ESSENTIEL

Structure & Gourmandise

LA ROBE

Cette cuvée présente une robe limpide, d'une couleur jaune pâle aux reflets dorés. Son effervescence est fine et offre un joli cordon de bulles persistant.

LE NEZ

Le nez, complexe et précis, laisse présager un champagne aux notes gourmandes. Le premier nez révèle des notes de miel, de noix et de pomme d'amour. Ensuite il offre des notes de mirabelle, d'amande grillée et de tabac blond.

LA BOUCHE

Au palais, l'attaque est franche et vive. La bouche présente des arômes grillés, torréfiés (moka et cacao), de beurre et de fruits confits. Ce vin nous offre une belle structure, avec une finale fraîche et précise sur des notes minérales et salines.

Cette cuvée Extra-Brut sera à déguster à environ 10°C. Elle accompagnera parfaitement des plats de viandes blanches, tels que des suprêmes de volailles confites ou en sauce, un gigot d'agneau, ou encore des pâtisseries à la crème vanillée.

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Récoltes : 2017 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 23 mai 2018

Dosage : env. 4g/l

Flaconnage : bouteille