

PRESTIGE

Souple, délicat, équilibré

Élaboration

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - à parts égales

Assemblage : années 2010 (40%) et 2012 (60%)

Dosage : Brut | 8g/litre

Vinification : traditionnelle, fermentation malolactique et passage au froid. Elevage en cuve inox pendant 8 mois et tirage en Mai.

Vieillessement : 3 ans sur lies minimum, au delà des 15 mois réglementaire des brut sans années pour permettre aux arômes de ces trois cépages de se développer.

Dégustation

Commentaire réalisé par Geoffrey Orban, spécialiste indépendant en champagne suite à la sélection de nos cuvées pour la champagnote du syndicat des vignerons.

La robe : Couleur jaune doré à reflets or jaune, bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et dense.

L'olfactif : Beurre chaud, pâte d'amande, noisette grillée, miel, pain d'épices, torrification, curry, noix, poire, orange confite, mirabelle, caramel, datte, pralin, rhum.

Le palais : Attaque riche et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante soulignée par une acidité de fruits charnus. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-sableuse qui confère du volume fruité, de la salinité, de la franchise et de la gourmandise. Champagne de caractère exprimant la richesse de son terroir au travers d'une farandole fruitée à légère pointe oxydative.

À table

Accord : Foie gras assaisonné à l'Armagnac

Autres grands types d'accords : Saint Jacques au beurre salé et purée de carottes au cumin. Toasts de foie gras au poivre Timut, Dacquoise à la poudre d'amande surmontée d'une mousse d'abricot et éclats de chocolat blanc.

