

TOME 04 – LA RÉSERVE

La recherche des sensations mures

Un champagne abouti, complexe et frais.

ASSEMBLAGE

68% Meunier
3% Pinot Noir
29% Chardonnay

dont Vins de réserve : 10% 2008/ 15% 2009/ 7% 2010/ 16% 2011

DOSAGE:

11 gr +/- 2 gr

Notes sur la liqueur de dosage: Liqueur particulière à base d'un assemblage 100% Chardonnay, vieillie avec attention en cuve pendant quelques années (2-3 ans en moyenne). Utilisation de sucre de betterave, le sucre de canne n'ayant pas donné de résultat probant lors de nos essais liqueurs.

VIEILLISSEMENT: 5 ans

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

ÉLÉGANT ET DISTINGUÉ

La collerette de bulles très fines, sur fond de teinte jaune pâle, libère des notes subtiles de fruits blancs et jaunes, et de mirabelles.

La bouche est expressive, fraîche, avec une belle structure suave et un fruit élégant: un vin raffiné à la richesse aromatique et la finale soutenues.

ACCORDS METS ET VINS

Privilégiez la simplicité, les produits crus et marinés

Rouget de roche mariné, tempura de fleur d'acacia
Gambas pochée au thé matcha, gelée de Yuzu