

TOME 07 – LE MILLÉSIMÉ

La mémoire du temps

Le vin exclusif d'une année de vendange, porté par son fruit.
Une sensation de découverte, comme face à une toile de Maître.
Précision, patine et expressivité.
Un champagne de coeur et d'instant précieux.

ASSEMBLAGE

58% Meunier
12% Pinot Noir
30% Chardonnay

DOSAGE:

10 gr /L

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: Millésime 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

ÉLÉGANT ET CHARNU

Une robe or profond aux reflets brillants, des bulles fines, légères et rapides.
Le nez est jeune et frais, sur des notes gourmandes de végétal frais, de poudre de cacao et de fruits du verger.
La bouche est charnue et délicate, fruitée. Beau potentiel gustatif, un millésime puissant.

ACCORDS METS ET VINS

Vin d'apéritif

Calamars, crème douce au curcuma.
Soufflé de langoustines au ratafia
Mouseline de saumon