CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE

VINTAGE 2006 - GRAND CRU -

VINTAGE 2006
- GRAND CRU -

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 6 g/L (brut)

Vieillissement : 10 ans minimum en cave

Dégustation : Très belle mousse crémeuse au service. Une effervescence paisible maintient un mince cordon de bulles sur la paraison du verre. La robe est d'une jolie teinte vieil or. Le vin est limpide et brillant.

Le premier nez livre des notes de cèdre caractéristiques de la puissance de ce champagne. A l'ouverture, se dévoilent des arômes de noix de cajou, de thé vert, de tabac blond rehaussée par une subtile touche d'iode.

L'attaque en bouche est ronde et fraîche. Un excellent rappel des arômes perçus au nez avec des arômes complémentaires de fruits exotiques confits et de miel. Un retour agréable de la fraîcheur en fin de bouche.

Température de service : 9°C

Accords mets & Champagne : Filet mignon en croûte, poulet en sauce miel et moutarde, tarte tatin.

Blend : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 6 g/L (brut)

Aging : 10 years minimum in cellar

Tasting : A creamy foam appears once the wine is served. The peaceful effervescence builds a thin necklace settling on the sides of the glass. The wine is clear and bright, displaying a lovely old gold colour.

The first nose reveals fascinating cedar notes which outline the full-bodied character of this champagne. With aeration, the wine develops aromas of cashew nuts, green tea and light tobacco, accompanied by a delicate whiff of iodine.

The attack on the palate is round and refreshing, and mirrors the notes found on the nose, complemented by exquisite aromas of candied exotic fruit and honey. The finish lingers on a delightful freshness.

Service conditions : 9°C

Champagne & food pairings : Filet mignon in puff pastry, chicken with honey and mustard sauce, tarte tatin.