VINTAGE 2012 - GRAND CRU BRUT NATURE -

VINTAGE 2012
- GRAND CRU BRUT NATURE-

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 0 g/L

Vieillissement : 8 ans minimum en cave

Dégustation : La mousse abondante au service, constitue un large cordon de fines bulles. La robe est jaune avec de légers reflets ambrés. Le vin est limpide.

Fin et expressif, le premier nez révèle la belle maturité de ce vin. Des arômes délicats grillés d'amande et de noisette. A l'aération, des notes discrètes de fruits jaunes (mirabelle, mangue) confisés. En finale, une touche de badiane vient parfaire ce bouquet aromatique.

L'attaque en bouche est souple avec une certaine fraîcheur sous-jacente. Le vin révèle une belle matière accompagnée de notes réglissées. La finale est droite et d'une bonne longueur.

Température de service : 8°C

Accords mets & Champagne : Pinces de crabe et sa mayonnaise maison, Noix de pétoncle sur pain grillé et son lit d'endives rouges, Sushi, maki, sashimi, ...

Blend : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 0 g/L

Aging : 8 years minimum in cellar

Tasting : When this clear wine is served, a generous foam builds a thick necklace of fine bubbles and enlivens a pleasant yellow colour with delicate amber reflections.

Expressive and elegant, the first nose reveals the beautiful maturity of this cuvée as well as subtle aromas of roasted almonds and hazelnuts. Upon aeration, refined notes of candied yellow fruit (Mirabelle plum, mango) appear, while the finish lingers on a hint of star anise which complement this exquisite aromatic palette.

The supple attack on the palate with an underlying freshness gives way to a beautiful texture accompanied by liquorice notes. The finish is straight and quite long.

Service conditions : 8°C

Champagne & food pairings : Crab claws with home-made mayonnaise, Queen scallops on toasted bread and on a bed of red endives, Sushi, maki, sashimi, ...