CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Clin d'Œil Grand Cru

Clin d'Œil
Grand Cru

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 6 g/L (brut)

Vieillissement : 4 ans minimum en cave

Dégustation : L'effervescence active produit un délicat cordon de fines bulles à la surface du vin. La robe est d'un bel or jaune éclatant. Le vin est limpide.

Le nez est fin et élégant. Cette discrétion s'ouvre sur une jolie note de feuillage accompagnée d'une touche de fruits jaunes acidulés. En finale, une touche de mie de pain.

La bouche est élégante, droite et fraîche. Elle s'ouvre sur un registre de fruité de baies sauvages et de cerise acidulée. La finale est pure et savoureuse avec une belle amertume d'agrumes (orange).

Température de service : 7°C

Accords mets & Champagne : Feuilletés de noix de pétoncle, suprême de volaille crémeux, filet de turbot au champagne.

Blend : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 6 g/L (brut)

Aging : 4 years minimum in cellar

Tasting : The lively effervescence gives birth to a delicate necklace of tiny bubbles at the surface of the wine, which is crystal clear and offers a beautifully bright golden colour.

The gentle and elegant nose subtly opens on an exquisite note of foliage, accompanied by a hint of tangy yellow fruits, while the finish offers aromas of bread crumbs.

The palate is elegant, straight and fresh. The aromatic palette focuses on wild berries and tangy cherries, and then fades into a pure and delicious finish revealing beautiful bitter citrus notes (orange).

Service conditions : 7°C

Champagne & food pairings : Scallop puffs, creamy poultry breast, turbot fillet in a champagne sauce.