MILLÉSIME 2005

MILLÉSIME 2005

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 6 g/L (brut)

Vieillissement : 10 ans minimum en cave

Dégustation : La mousse est abondante lors du service. L'effervescence est vive et alimente un tapis de fines bulles à la surface du vin. La robe est d'une jolie teinte vieil or ambré. Le vin est limpide et brillant.

Le premier nez, expressif et mûr, laisse apparaître des fruits confits accompagnés d'une touche de fruits secs. A l'aération, une belle note de pomme au four et de vieil alcool. En finale, un profil automnale (truffe) accompagné d'une touche de caramel blond.

L'attaque en bouche est ronde et pleine. Des notes de poires au sirop. Un retour acidulé agréable qui se termine sur des notes de tabac blond.

Température de service : 9°C

Accords mets & Champagne : Cailles enrubannées au lard, noix de St-Jacques poêlées, omelette aux champignons frais.

Blend : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 6 g/L (brut)

Aging : 10 years minimum in cellar

Tasting : When the champagne is poured into the glass, the foam is generous and the lively effervescence builds a layer of tiny bubbles at the surface of the wine. The wine is crystal clear and bright, with a gorgeous old gold colour and amber reflections.

The first nose is expressive and ripe, revealing candied fruit and a hint of dried fruit. Upon aeration, notes of baked apples and old brandy appear. The finish displays autumn notes (truffle), accompanied by a hint of blonde caramel.

The attack on the palate is round and full-bodied, with notes of pear in syrup. Finally, the cuvee expresses a pleasant and tangy aftertaste, ending on refined tobacco notes.

Service conditions : 9°C

Champagne & food pairings : Larded quail, pan-fried scallops, fresh mushroom omelette.