



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893



Cuvée
Blanc de Noirs
Brut

— DÉTAILS —

TERROIR : Grand Cru

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir

FERMENTATIONS : ALC FML

ELEVAGE : Foudres + Cuves inox

DOSAGE : 8G/L

ŒIL

Teinte or aux reflets verts.

Effervescence aux bulles fines formant une collerette crémeuse.

NEZ

Premier nez intense sur le sirop de fruits rouges (framboise, cerise noire) et la gelée de pommes.

A l'ouverture, se dévoilent de discrètes notes de pain grillée et de salinité.

BOUCHE

Attaque fraîche et expressive avec des notes de pomme, de poire et de miel. On note une jolie persistance sur les mêmes arômes pour la finale.

ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION

Cuvée ayant bénéficiée d'un long élevage sur lies et qui mérite donc d'être ouverte et conservée au frais 10 à 15 minutes avant la dégustation.

Si cette cuvée trouvera sa place à l'apéritif, on la préférera au repas. La richesse et la puissance de cette cuvée autoriseront des plats aux arômes affirmés. Elle trouvera sa place à côté d'un rôti de veau, de magrets de canard aux pêches, de suprêmes de faisan aux griottes voir même de certains tajines.

Les fromages des alpages affinés seront eux aussi de bons compagnons. Pour le dessert, il est envisageable de la voir accompagner un crumble aux pommes et aux poires.