



CHAMPAGNE

## MON ESSENTIEL

Il se nomme "Mon Essentiel" car nous avons choisi d'aller à l'essence du vin, de son fruit d'origine, en optant pour un dosage minimal en sucre, adapté à une longue maturation en cave. Une grappe de raisins est tout naturellement représentée.

### Fruité & Fraîcheur

#### *L'oeil*

Robe dorée aux légers reflets verts. Effervescence fine et persistante, créant un cordon délicat au centre du verre. Bulles fines et régulières, apportant une belle vivacité visuelle.

#### *Le nez*

Complexe et généreux, offrant une belle harmonie entre la finesse du Chardonnay et la puissance du Pinot Noir. Arômes de fruits à coques grillés, légères épices (cannelle, badiane), fruits jaunes (mirabelles, nectarine), fruits rouges, avec une note rafraîchissante mentholée. Final gourmand, équilibré avec des notes légèrement briochées, toastées et des touches d'amande fraîche.

#### *La bouche*

Attaque fraîche et vive, marquée par une effervescence crémeuse. Le Pinot Noir : volume et structure (arômes de fruits mûrs). Le Chardonnay : belle tension et vivacité minérale. Des notes de zestes d'agrumes (citron confit) apportent une belle acidité, équilibrant le fruité généreux, les notes gourmandes de pâtes d'amande et miel. Texture soyeuse, élégante. Finale longue, agréable sensation de fraîcheur.

<b>Terroir</b>	Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)
<b>Cépages</b>	2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
<b>Récoltes</b>	2019 (50%) + réserve perpétuelle (50%)
<b>Vinification</b>	en cuve, fermentation malolactique
<b>Mise en bouteille</b>	28 juillet 2020
<b>Dosage</b>	environ 4g/l

**Disponible en :** Bouteille

## Dégustation

Cette cuvée accompagnera à merveille des plats de la mer, comme des huîtres gratinées ou un tataki de thon. Elle s'accordera parfaitement avec des fromages frais ou des tuiles de parmesan.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.