



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 rafraichissante 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.

Terroir Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Récoltes 2019 (50%) + réserve perpétuelle (50%)

Vinification en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille 28 juillet 2020

Dosage 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.