

Champagne Cuvée de Marbre

Extra-Brut – Millésime 2016



Elaboration

Terroir : Verzy, Mailly-Champagne, Fontaine-sur-Ay

Cépages : 85% Pinot noir, 15% Chardonnay

Assemblage : 85% Pinot noir, 15% Chardonnay provenant exclusivement de la récolte 2017

Vieillissement : 8 ans dans nos caves naturelles datant du XIXème siècle à une température constante de 10°C

Dosage : extra-brut 5 gr/l



Dégustation

Apparence : couleur jaune-or avec des bulles fines et vives

Arômes : Le premier nez évoque une dominante de notes pâtissières et boulangères : pain grillé, brioche, amande grillée. Après l'aération, nous découvrons des notes de pêche, de mirabelle, de myrtille et de bergamote.

Bouche : L'approche en bouche est gourmande et fruitée, soutenue par une acidité fraîche et juste tendue, avec des accents de cassis, de chèvrefeuille et de fleurs de coquelicot.

Un champagne harmonieux présentant un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.



Accords mets et vins

A déguster en apéritif ou pendant un repas, voici quelques suggestions :

- Ravioli de langoustines, jus de carapace et parmesan of langoustines
- Pluma de cochon Ibérique, sauce moutarde et miel
- Canard de Challans rôti à l'os, sauce au cassis
- Médailon de veau rôti et foie gras rôti au Ratafia de Champagne
- Velouté de potimarron au curry et champignons, chips de lard fumé
- Suprême de pintade rôti, croustillant de pommes de terre et légumes de saison, crème de chorizo



Service

- Placer la bouteille au réfrigérateur 3h avant de la consommer
- Servir le champagne entre 8°C et 10°C
- Privilégier des flûtes de forme tulipe, à l'ouverture resserrée
- Penser à mettre un bouchon hermétique pour éviter de perdre l'effervescence
- Nettoyer vos flûtes simplement à l'eau chaude, à la main (éviter le lave-vaisselle)



Conservation

- A une température constante comprise entre 10 et 15°C
- Privilégier une hygrométrie élevée
- Stocker vos flacons dans l'obscurité, à l'abri des vibrations et de toute odeur
- Ventiler le lieu de stockage