

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

Vieillessement : 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 pâtisseries 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 chèvre-feuille 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
- Médaillon 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