

CRÈME DE CUVÉE - 75 CL

La Douceur



Composition

Cépages : Pinot noir 70 % et Chardonnay 30 %.

Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.

Origine des crus : Pinot noir de la Côte des Bar

et Chardonnay de la Côte des Bar et de la Côte des Blancs.

Vins de réserve : 20 % * (dont la moitié environ est élevée en foudre).

Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation : 3 ans après la vendange

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition.

Dosage : 35 g/l (à +/- 1g) - DEMI-SEC

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

Caractère

De couleur jaune doré.

Nez associant des arômes légèrement vanillés à ceux de fruits exotiques.

Une attaque en bouche vive et aérienne, puis des arômes de caramel et de figue fraîche.

Une finale sur la douceur.

Arômes clés : caramel, figue fraîche, fruits exotiques.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Savoureux - Onctueux - Flatteur.

Champagne et Circonstances : Repas surprise - Moment de retrouvailles.

Champagne et Table : Poulet au miel - Salade de fruits - Huîtres en marinade d'olive.

Champagne et Musique : Jazz New-Orleans - Opérettes d'Offenbach.