



CHAMPAGNE
Cyrille David



ÉDITION BLANC DE BLANCS 2011

BRUT

Assemblage : 100 % Chardonnay de la seule année de vendange **2011**.

2011, après 2003, l'année de la canicule, fût la plus précoce vendange en Champagne. Près de 90 % du vignoble a débuté la récolte dès le 25 août. La vendange 2011 est marquée par un excellent état sanitaire et un excellent équilibre des moûts

Dosage mesuré : 8,90 g/l

Commentaires de dégustation

Robe jaune clair, brillante, d'une belle clarté, limpide. Bulles fines et régulières.

Ouverture sur des notes d'agrumes, de citron, de pamplemousse, de kumquat, de viennoiseries, de croissants chauds. Les fleurs séchées, la verveine, le tilleul et un soupçon de grillé complètent cette belle complexité aromatique.

Bouche délicate d'une intensité modérée avec une approche fraîche. Accord parfait avec les arômes perçus au nez. Les bulles laissent les saveurs s'exprimer de façon remarquable. Finale tout en élégance sur la pêche, la poire.

Sensations garanties avec ce Champagne millésimé d'une belle persistance aromatique.

Harmonies culinaires

Apéritif, fruits de mer, poisson au beurre blanc, carpaccio de saumon, brioche chaude...

Flaconnage

Bouteille 75 cl

Récompense

Médaille d'Argent au Concours Mondial des FÉMINALISE 2018

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – sachez consommer avec modération -

22 rue de l'Eglise - 51700 Nesle-Le-Repons - 03 26 52 62 89 ou 03 26 58 09 66
champagne-cyrilledavid@wanadoo.fr - www.champagne-cyrilledavid.fr

