



CHAMPAGNE
Cyrille David



EXPRESSION MILLESIME 2011

BRUT

A ssemblage

Pinot noir : 40 %
Meunier : 20 %
Chardonnay : 40 %
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 : 8,95 g/l

C ommentaires de dégustation

Robe scintillante, limpide et claire symbole de belle jeunesse. Joli chapelet de bulles fines et délicates formant un beau cordon de mousse.

Nez séduisant et frais aux notes aromatiques d'agrumes (citron, orange et pamplemousse), de brioche, de pain grillé légèrement beurré. Belle puissance fruitière marquée par les fruits jaunes tels l'abricot et la pêche. Finale sur une pointe de chèvrefeuille et un léger miellé. Un nez d'une grande finesse à la complexité croissante.

Attaque en bouche suave et complexe exaltée par une superbe effervescence. Bouche ample, soyeuse et d'une grande finesse.

Notes de citron amer confit, bergamote, ananas et pamplemousse sucré puis amande amère, pointe de toffee et aubépine en fleurs.

Proportion bien adaptée des trois cépages. Parfait équilibre entre sucre et acidité. Finale épanouie, longue.

H armonies culinaires

Apéritif, crustacés, veau à la crème, flan au citron...

F laconnage

Bouteille 75 cl

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

