



CHAMPAGNE Cyrille David



GRANDE TRADITION

BRUT

Assemblage

Base vendange 2014, 65 % de vin de réserve

Pinot noir : 32 %

Meunier : 56 %

Chardonnay : 12 %

Dosage optimal : 9,6 g/l

Commentaires de dégustation

La robe est d'un bel or pâle aux reflets jaune brillant.
Les bulles fines et intenses annoncent un Champagne frais.

Le premier nez d'abord discret et d'une indéniable fraîcheur développe des arômes de pêche jaune, de baie de sureau et de compote de pomme fraîche. Le nez s'ouvre ensuite sur la mirabelle, la poire, les fruits exotiques, le miel... pour terminer sur des notes de chèvrefeuille et de fleurs blanches.

L'attaque en bouche est fraîche renforcée par une effervescence dense et soyeuse. En parfaite cohérence avec le nez, on retrouve les fruits mûrs, la pêche, les arômes floraux de tilleul et de verveine.

L'alternance du caractère crayeux minéral et la chair de fruit amène une désaltérante pointe acidulée en finale.

Harmonies culinaires

Apéritif accompagné de chips de parmesan et olives vertes, suprême ou gésiers de volaille, millefeuille...

Flaconnages

Demi-bouteille 37.5 cl - Bouteille 75 cl - Magnum 150 cl - Jéroboam 300 cl

Récompense

Médaille d'Argent au Concours Mondial des FÉMINALISE 2018

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

