



CHAMPAGNE
Cyrille David



TRADITION DOUCEUR

DEMI-SEC

Assemblage

Base vendange 2012, 30 % de vin de réserve
Pinot noir : 30 %
Meunier : 45 %
Chardonnay : 25 %

Dosage optimal : 36,3 g/l

Commentaires de dégustation

Robe délicate de jaunes dorés légèrement ambrés. Couleur soutenue laissant deviner une certaine complexité et une lente évolution des arômes.

Approche olfactive puissante et complexe. Assemblage de fruits à l'eau de vie, fruits à noyaux, miel, kirch, quelques notes de mirabelles, un fond de brandy sur un soupçon de vanille et de noix de coco.

Nez d'une grande élégance : rigueur, droiture et belle franchise.

Bouche fidèle au nez, puissante, grasse et ample aux arômes de jolis fruits charnus, du raisin, des quetsches, de la mangue, des fruits de la passion, du citron confit, de la pâte d'amande. Palais suave, doux et long.

Harmonieux dosage entre acidité et complexité des vins de réserve.

Harmonies culinaires

Foie gras poêlé, mets sucrés-salés, fromages persillés, salade de fruits exotiques, viennoiseries, sorbet citron...

Flaconnages

Demi-bouteille 37.5 cl

Bouteille 75 cl

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

