

LES
INSPIRATIONS

GRAND CRU

ASSEMBLAGE

100% chardonnay
(Cramant, Côte des Blancs)

DEGUSTATION

OBSERVER

Robe or pâle, brillante, lumineuse et limpide. La bulle est très fine, très déliée, dégagement lent, joli cordon persistant.

SENTIR

Le Nez est un ravissement de délicatesse, avec un joli biscuité vanillé qui s'ouvre sur des petites fleurs seringas, acacia ... avant de nous offrir un peu de sous-bois dans la rosée du petit matin.

DEGUSTER

La Bouche est bien prise, elle est ample, bien structurée, avec un équilibre parfait entre le douceur et la fraîcheur, le moelleux et la vivacité. On sent un Champagne puissant de belle structure – de bonne race, de bonne naissance et de belle compagnie. La première bouche vous réveille, la deuxième vous émerveille et la troisième vous fait l'adopter.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Osez tout ce que vous voulez, il aura la main sur tout ce que vous lui proposerez, crustacés, poisson ou viande, si j'avais à choisir, je lui offrirais un joli turbot au beurre blanc, le mariage serait parfait.

CENOLOGIE

Une seule année de vendange : 2015.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 3 ans minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l




CHAMPAGNE
GREMILLET