fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Demi-sec

Sec
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Damery

Foie gras Fruits rouges Salade de fruit Dessert

Analyse visuelle

La teinte est appétissante, profonde et dorée à souhait. Elle est animée par une effervescence riche et crémeuse qui nourri un beau cordon de bulles en surface. La présentation de cette Cuvée prépare le palais.

Analyse olfactive

Le « premier nez » est bien ouvert sur la crème pâtissière, la pêche cuite, le miel. Il s'agit d'un nez fruité, franc et gourmand qui présente à la fois des notes estivales et d'évolution.
Après aération on perçoit des fruits cuits, des fruits secs, du caramel, du nougat…

Analyse gustative

L'attaque en bouche est épaisse et douce, avec une effervescence très fondue et une acidité en retrait. Puis le vin montre tout son charme. Charnu, onctueux et équilibré, il présente le mariage parfait de la vinosité et de la liqueur.
La dégustation est gourmande et l'effervescence et l'acidité assurent le tempo en contre point. L'ensemble produit un beau volume, une texture de velours très épais et confortable.

La finale

La finale aromatique est très longue (plus de 10 secondes).
Elle s'affirme avec générosité et « sucrosité », et montre, sur des parfums de nougat, une légère note calcaire.

Verdict

Un joli Champagne demi-sec abouti.

Belle complexité et maturité au nez, bel équilibre en bouche, voici un Champagne construit pour la table !

Service et accords mets-champagne

Ce Champagne de gastronomie gagnera à être servi dans une flûte élancée à une température de 8°C.
On pourra l'accompagner de tous les desserts aux fruits cuits et à la crème. Par exemple la Charlotte aux poires ou aux pêches, la tarte aux abricots, la crème caramel, et même certains desserts au chocolat au lait.
On évitera néanmoins le chocolat noir, la glace et le sorbet.

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 21 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cumières et Damery
- Vendange : 70% 2020 - 30% 2021