fier ce fût
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve
Brut Nature

Brut Nature
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières Premier Cru

Apéritif Crustacés Carpaccio de poisson Charcuterie Légumes Fromage à pâte pressée

Analyse visuelle

Une présentation bien dynamique et appétissante pour ce Brut Nature.
La robe est joliment dorée et l'effervescence, riche et alerte, alimente un cordon de mousse bien blanc et complet.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert et mature.
Il propose des parfums de brioche et de fruits secs, nuancées de citron. Viennent ensuite la poire et la pêche puis, avec l'aération, des notes de miel et de nougats.
L'ensemble est riche, estival, net et précis.

Analyse gustative

L'attaque est franche, puis le vin fait apprécier sa ligne svelte et tonique. Cette fluidité ainsi que la fraîcheur du vin sont rythmées par le dynamisme de l'effervescence.
L'ensemble produit une sensation de légèreté avec un brin de fermeté, suggérant la texture du lin.

La finale

La finale est longue (8 à 9 secondes), accompagnée d'un caractère salin et d'une sensation calcaire. Nette et désaltérante, grâce à une pointe légèrement mentholée, la finale contribue à la sensation de pureté.

Verdict

Cuvée certifiée Bio
Voici un Brut Nature d'exception ! Riche au nez et très précis en bouche, il présente un équilibre dynamique et nous laisse une extraordinaire sensation d'authenticité et de pureté.

Service et accords mets-champagne

Le service de ce Champagne Brut Nature sera à 8 degrés de température et dans une flûte élancée, afin de bien respecter sa personnalité.
Au moment de l'apéritif ou en after work on pourra l'accompagner avec des feuilletés aux graines, des crudités à la crème d'ail, des amandes grillées, une salade de radis au Comté, de fines tranches de jambon de Parme enroulées autour de gressins, des crevettes grillées, un carpaccio de poisson au citron vert…

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : 80% Inox (Pinot Noir e Meunier) - 20% Fût (Chardonnay)
- Malo : Oui
- Crus : Cumières - Damery - Oger - Sermiers
- Vendange : 80% 2021 (Pinot Noir et Meunier) - 20% 2020 (Chardonnay)