



Sanchez-Le Guédard

Flore

Grand Cru

BIO

Extra Brut

Chardonnay 100%

Côte des Blancs - Oger Grand Cru

Apéritif dinatoire Huitres Fruits de mer Poisson Viande blanche Fromage de chèvre

### Analyse visuelle

La robe, d'un or vert scintillant, évoque la quintessence d'un « blanc de blancs ».

L'effervescence, fine et persistante, tisse une couronne de mousse opulente qui invite à la dégustation. Cette présentation est envoûtante et particulièrement appétissante.

### Analyse olfactive

Le bouquet dévoile des arômes de pain, de noisette et d'agrumes confits, offrant un beau mariage entre les notes printanières et automnales. À l'aération, les fruits jaunes, l'ananas frais, ainsi qu'une note fumée et une pointe iodée enrichissent cette complexité.

Un nez donc remarquablement complexe et raffiné.

### Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive, avant de laisser place à une magnifique vivacité qui rythme la dégustation. Cette belle acidité est enveloppée dans une étoffe riche et une effervescence tendre.

L'ensemble se caractérise par une impression de légèreté et de finesse.

### La finale

La finale se prolonge élégamment, durant plus de dix secondes, et termine sur une note saline accompagnée d'une touche de fraîcheur minérale qui souligne l'excellence de cette Cuvée.

### Verdict

Cuvée certifiée Bio

Millésime 2019\*NR

Mature au nez et bien structuré et tendu en bouche, enveloppé dans une texture rappelant la finesse de la soie, ce Champagne à finale, à la fois audacieuse et savoureuse, s'impose comme un choix de prédilection pour la haute gastronomie.

### Service et accords mets-champagne

Le service de ce Champagne sera parfait à une température de 10 degrés dans une flûte élancée, permettant ainsi de savourer pleinement sa complexité aromatique tout en préservant le gaz carbonique.

Cette Cuvée se mariera à merveille avec des huîtres chaudes, des poissons grillés, des salades de crudités aux algues, des volailles blanches rôties, ainsi que des fromages de chèvre frais.

Cuvée certifiée Bio

Dosage : 5 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Monocru : Oger Grand Cru

- Vendange : 100% 2019 Millésime\*NR