



Cuvée Demi-sec



ELABORATION

Cette cuvée bénéficie au minimum de quatre années de vieillissement en caves. Le dosage de ce vin gourmand est de 32 g/l. Un repos de six mois minimum est ensuite observé afin de parfaire sa maturité.

LA DEGUSTATION

La robe

La robe or pâle de cette cuvée est très dynamique. Le foisonnement de l'effervescence, nourrissant un joli cordon de mousse en surface, apporte fraîcheur et jeunesse à la présentation générale.

Les arômes

Le premier nez est aromatique. Pain, fruits secs, pralin se dégagent immédiatement. Puis, au réchauffement, viennent des arômes de nougat, de sucre brûlé, qui apportent une note plus gourmande encore. L'expression est complexe et évolue ensuite vers les fruits compotés.

Le goût

L'attaque en bouche est douce et délivre une sensation de confort. Le dosage de la cuvée donne le ton de la dégustation. Il permet de fondre l'effervescence dans le corps du champagne et s'harmonise avec la structure acide du vin. Il apporte aussi de la matière et beaucoup de gourmandise. L'ensemble génère une texture riche et onctueuse.

La finale est longue, ronde et gourmande. Elle reprend les arômes perçus en bouche et laisse un sentiment de plénitude.

Ce champagne demi-sec invite à passer à table. Généreux et doux, il exhale des parfums de gourmandise et renvoie à des souvenirs d'enfance.

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Ce vin sera parfait servi à 8 degrés de température dans une flûte élancée. Il cherchera l'alliance avec les buffets salés-sucrés ainsi que les desserts. Il s'accorde délicieusement avec le foie gras, les desserts aux fruits blancs comme rouges, un fromage crémeux ou encore un bleu. Par contre, le chocolat doit être évité, sous peine de déstructurer la cuvée.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.