

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

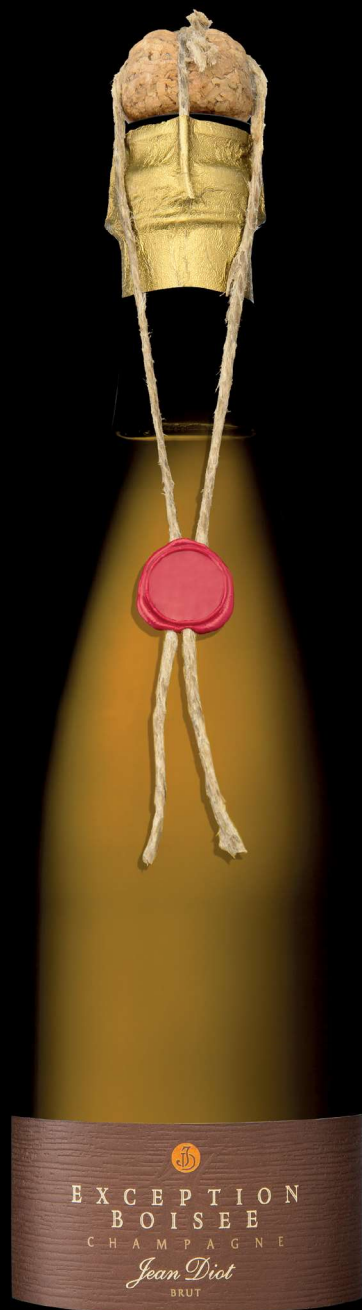
EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS

EXTASE BOISÉE MILLÉSIME 2011

Bouteille (750 ml) en coffret



L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

33,3 % de Pinot Meunier pour le fruité, 33,3 % de Pinot Noir pour la rondeur et la structure, 33,3 % de Chardonnay pour l'élégance et la finesse.

• CRUS

Issus de Moussy, commune voisine de Vinay, réputée pour ses bonnes aptitudes à l'expression du cépage Pinot Noir.

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Notre champagne est vinifié entièrement dans des fûts de chêne issus des meilleures futaies françaises et ce, dès la vendange jusqu'à sa mise en bouteille. Chaque cépage est vinifié séparément, ce n'est qu'au dernier moment que nous assemblons les 3 cépages. Ce n'est qu'à partir du 48^{ème} mois que nous dégustons ce breuvage pour estimer sa date optimale de consommation. Dosage : Sans Malo, 7 g/L

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Jaune doré intense.

• NEZ

Nez expressif sur des notes d'évolution aux arômes d'épices, pâtisserie, feuilles sèches, chocolat blanc et touche toastée.

• BOUCHE

Bouche vigoureuse et vineuse, structure imposante avec une touche de caractère légèrement oxydatif, finale soutenue et aromatique sur des notes de noix toastées et de Sherry.

• ALLIANCE METS/VIN

Vin quelque peu extravagant qui sort des sentiers battus et qui pourrait accompagner les fruits de mer et les poissons mijotés style Bouillabaisse. En ton sur ton avec une poularde de Bresse à la crème, un foie gras poêlé ou un tajine de poulet. En accord contrasté avec de la charcuterie italienne.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

Vin d'exception aux caractères puissants et fins à la fois, où l'on devine les arômes boisés très discrets. À l'apéritif, servir à 7-8 °C. À table, à 10-12°C.