

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 BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

Bouteille (750 ml) en étui • Magnum (1500 ml) en coffret



Dégustation et commentaires réalisés par **Paolo Basso**,  
Meilleur Sommelier 2013.

## L'ÉLABORATION

### • ASSEMBLAGE

50% de Pinot Meunier pour la rondeur et le fruité, 50% de Pinot Noir pour la structure et la charpente. 100% cuvée.

### • CRUS

Issus à 100% des Coteaux Sud d'Épernay, apportant un style et une qualité à notre cuvée *Extase*.

### • VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Reposant a minima 36 mois dans nos caves, *Extase* est issue d'une sélection minutieuse de nos Vieilles Vignes les mieux situées et à la maturité exceptionnelle. Dosage : 4 g/L

## LA DÉGUSTATION

### • APPARENCE

Jaune paille léger, reflets dorés.

### • NEZ

Nez délicat qui mérite une petite oxygénation dans le verre pour révéler des arômes d'agrumes, une touche de fruits exotiques, de poivre blanc et d'épices.

### • BOUCHE

Belle bouche dense et expressive avec une structure solide et bien savoureuse. Finale soutenue qui met en valeur la belle fraîcheur et l'intensité du côté épicé.

### • ALLIANCE METS/VIN

En ton sur ton avec un poisson blanc ou une volaille. En accord contrasté avec une mousse d'agrumes et du chocolat à 70% de cacao.

### • LE MOT DU CHEF DE CAVES

À l'apéritif, servir à 7-8 °C. À table, à 10-12°C.