fier ce fût
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Damery

Apéritif dinatoire Foie gras Risotto Poisson Viande blanche Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée s'avance bien dorée, couleur « Champagne ».
L'effervescence, abondante, alimente un cordon de mousse épais. Il s'agit d'une présentation visuelle riche et appétissante.

Analyse olfactive

Le premier nez signe le bon vieillissement des vins en cave en proposant des notes de viennoiserie et de noisette.
Cette première impression est accompagnée par le coing, la pêche cuite, puis avec l'aération de parfums rappelant le blé, le biscuit, la vanille et plus tard encore les fruits rouges.
L'ensemble est complexe et particulièrement aboutis.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et ouvre sur une bouche équilibrée.
La matière du vin ainsi que sa fraîcheur sont délicatement accompagnées par la pétulance de l'effervescence.
L'ensemble se laisse gentiment tutoyer par le dosage et produit une sensation chaleureuse que l'on pourrait comparer au coton.

La finale

La finale est dotée d'une très bonne longueur (8 à 9 secondes), doublée d'une minéralité finement calcaire.
Elle laisse un sentiment piquant, salin et désaltérant.

Verdict

Cuvée certifiée Bio
Bel exemple de Réserve accompli.
Complexe et mature au nez, habillé d'une effervescence caressante, ce Champagne s'exprime avec grande harmonie.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée sera parfaite à 8 degrés de température dans une flûte élancée au moment de l'apéritif.
Elle pourra aussi s'épanouir à table en compagnie de volailles ou de poissons à chair ferme accompagnés de sauces : un bar sauce Champagne ou un filet Wellington, une suprême de volaille au poivre rose et citron vert, un foie gras avec confiture de figues, un cake salé, de toasts grillés à la crème de saumon, un fromage de chèvre cendré...

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : 80% Inox (Pinot Noir e Meunier) - 20% Fût (Chardonnay)
- Malo : Oui
- Crus : Cumières - Damery - Oger - Sermiers
- Vendange : 80% 2020 (Pinot Noir et Meunier) - 20% 2020 (Chardonnay)