fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Flore

Grand Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Oger Grand Cru

Apéritif Huitres Fruits de mer Crustacés Coquillages Poisson Viande blanche Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe, d'un lumineux or aux délicats reflets verts, se distingue par une effervescence fine et persistante qui alimente un élégant cordon de mousse en surface.
Un ensemble harmonieux, raffiné et particulièrement séduisant.

Analyse olfactive

Le premier nez séduit immédiatement par sa complexité et son élégance. Les notes de pain, de noisette et d'agrumes confits s'entrelacent harmonieusement, créant un subtil équilibre entre la fraîcheur du printemps et la maturité de l'automne.
À l'aération, apparaissent progressivement des fruits à chair jaune, de l'ananas frais, une délicate touche fumée ainsi qu'une élégante signature iodée qui renforce la profondeur et la personnalité de la cuvée.

Analyse gustative

L'attaque est vive et immédiatement dynamique. Une remarquable fraîcheur accompagne toute la dégustation, soutenue par une effervescence fine et délicate qui enveloppe le palais avec beaucoup d'élégance.
La tension en bouche, parfaitement maîtrisée, apporte élan et précision, tandis que la texture évoque la douceur de la soie, offrant une sensation d'une rare finesse.

La finale

La finale, d'une exceptionnelle persistance, prolonge la dégustation par une vibrante salinité accompagnée d'une remarquable fraîcheur minérale.
Une conclusion précise, élégante et pleine de caractère, qui signe avec assurance l'identité de ce Champagne.

Verdict

Cuvée certifiée Bio
Millésime 2019*NR
Maturité, tension et remarquable finesse définissent l'identité de ce Blanc de Blancs, où complexité aromatique, fraîcheur et texture soyeuse se fondent dans un équilibre parfait.

Idéale pour une gastronomie raffinée, ce Champagne accompagne avec une élégance naturelle huîtres, poissons grillés, volailles blanches et jeunes fromages de chèvre.

Service et accords mets-champagne

Servie à 10°C dans une flûte élancée, ce Champagne exprime pleinement toute la richesse de son profil aromatique et l'élégance de sa structure.
Parfaite avec une cuisine marine raffinée, elle accompagne admirablement des huîtres gratinées, des poissons grillés, des salades de légumes croquants relevées d'algues marines, des volailles blanches rôties ainsi que de jeunes fromages de chèvre.
Une Cuvée d'une grande polyvalence gastronomique, capable de sublimer des préparations élégantes où fraîcheur, minéralité et finesse s'expriment en parfaite harmonie.

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Oger Grand Cru
- Vendange : 100% 2019 Millésime*NR