fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Sélection
Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Cumières Premier Cru

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes Poisson Viande blanche

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée annonce son origine. De couleur rose tendre, elle nous chuchote que les deux raisins noirs de la Champagne nous tendent les bras.
L'effervescence, fine et rapide, alimente un petit cordon en surface. Il s'agit d'une présentation visuelle fraîche et étonnante de personnalité.

Analyse olfactive

Le premier nez nous transporte dans un verger à la fin de l'été. Il propose du coing, de la poire crassane et des gelées de fruits rouges.
Cette première impression est accompagnée de notes liées à l'élevage du vin en cave (pain, fleurs fanées). L'ensemble évolue ensuite vers l'ananas rôti, les laitages et le thym.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et ouvre sur un vin emprunt de légèreté, doté de la douce pétulance de son effervescence et de la discrétion de son acidité.
Cet équilibre, génère une sensation de fluidité ainsi qu'une texture suggérant un tissu aérien et vaporeux, comme la soie.

La finale

La finale, longue (7 à 8 secondes) et aromatique (pomme cuite et épices), se révèle bien tendue et nette.
Elle nous laisse un sentiment d'élégance grâce à sa petite pointe de réglisse et de sel.

Verdict

Cuvée certifiée bio
Jolie Cuvée qui se présente aérienne et équilibrée, tout en révélant son caractère fruité avec authenticité.
Une petite « canaille » bien sympathique, ainsi qu'une rareté dans le monde des bruts sans année en Champagne.

Service et accords mets-champagne

Cette magnifique Cuvée ne manquera pas de séduire vos invités !
Adepte des apéritifs importants, elle sera parfaite entre 8 et 10 degrés dans une flûte élancée et accompagnera avec succès avec les mets salés – sucrés.
On pense à des toasts de crudités sur chantilly au raifort, des gougères très légères, des tagliatelles aux légumes, des quenelles aux légumes, un saumon en croûte de sucre et de sel, des beignets de poulet au miel, un rôti de porc aux prunes, un fromage de chèvre frais, des fraises à la gelée de rose…

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cumières et Damery
- Vendange : 70% 2022 - 30% 2021