



CHAMPAGNE

Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

L'Egérie de la maison

DISPONIBLE EN BOUTEILLE ET MAGNUM

Comme une confiance, ce champagne est issu uniquement de quelques-unes de nos parcelles dont la nature du sol et l'exposition sont propices à la plantation de chardonnay. Toutes ses caractéristiques permettent pleinement d'exprimer et de mettre en lumière toute la finesse et la personnalité de ce cépage.

1 Cépages : Chardonnay
1 village : Bergères

Assemblage : 100% Chardonnay

Vinification :

Jus issus uniquement de cœurs de cuvées.
Vinification en cuves Inox thermorégulées.
Fermentation malolactique réalisée.

Vieillessement : 36 mois en cave minimum.

Dosage : Brut 9 g/L

La dégustation :

Jolie robe or pâle aux quelques reflets verts complétés par de fines bulles.
Nez délicat, aérien, frais et soyeux. Son aération révèle un singulier bouquet de fleurs blanches et d'agrumes comme le pamplemousse qui exalte notre olfaction.
La bouche est ample, fraîche et expressive. Elle s'exprime par des notes de fruits à chair blanches et d'agrumes et est soulignée par une acidité citronnée bien tendue.
La finale tout en dentelle est minérale presque saline signature de notre sous-sols du kimméridgien.

Notre champagne blanc de blancs est un vin élégant et raffiné maintenant un équilibre entre fraîcheur, arômes floraux et tension.

Quatre mots pour le décrire : Finesse – Minéralité – Élégance – Aérien

Accord mets et vins :

Compagnon idéal de l'apéritif. A déguster en accompagnement de poissons, crustacés et fruits de mer : Carpaccio de Saint Jacques aux baies roses, Huîtres fines de clairs, Tartare de daurade royale, cuisine japonaise ou asiatique peu épicée.

Il accompagne aussi bien les viandes blanches comme un carpaccio de veau, une poularde de Bresse à la sauce safran et gingembre.

Côté dessert, son potentiel est magnifié par une recette aérienne peu sucrée.

Conditions de service : 8° - 10°C en flûte galbée.



Le Monde
Le Point

Champagne noté 15.5/20 dans le guide le Point
Spécial champagne-Décembre 2018 et 2019