



CHAMPAGNE
Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE MILLESIME 2015

Mémoire d'une année

Fruit d'une vendange de qualité exceptionnelle, cette cuvée a été élaborée à partir de raisins minutieusement sélectionnés sur quelques-unes de nos parcelles. A cette exigence, s'ajoute le long vieillissement en cave, garant du lent mûrissement des arômes et du développement de la complexité du vin.

2 Cépages : 2 villages :
Chardonnay Bergères
Pinot Noir Arrentières

Assemblage : 70 % Chardonnay
30 % Pinot Noir

Vinification :

Raisins uniquement de la vendange 2015
Vinification : Fermentations alcoolique et malolactique réalisée en cuve inox thermorégulées.
Vieillessement : 84 mois en cave minimum

Dosage : Brut 9 g/L

La dégustation :

Ce Champagne à la robe jaune et au reflet vert présente une jolie effervescence. La bulle est fine, délicate et persistante. Le nez vif et frais, exhale des notes de poires, de pêches, de chèvrefeuille et de noisettes. En bouche, on assiste à une belle attaque franche et précise. Côté fruits, on retrouve le caractère cristallin et frais des agrumes comme le pamplemousse amené par le chardonnay. Les emblématiques Pinot Noir de la côte des Bar amènent quant à eux de la générosité, des notes de fruits confits, de mirabelle, de miel et de brioche. La bouche ciselée et ample fait preuve d'un bel équilibre entre puissance et tension. La finale est complexe, toute en élégance et longueur.

Quatre mots pour le définir :

Élégance – Précision – Intemporel – Emotion d'un millésime

Accord mets et vins :

Un large éventail de mets savoureux s'offre aux gourmets : Homard et poissons à chair ferme (thon, sole, rouget), Viande blanche en sauce (ris de veau), volaille jaune, charcuterie, gibier (biche, chevreuil, sanglier, canard), pièces de bœuf (rumsteak, entrecôte, côte) ou d'agneau (gigot, souris, selle, carré). Qu'ils soient garnis de légumes racines, de champignons des bois ou relevés d'épices douces, ces plats structurés font des merveilles avec ce champagne intense. Plateau de fromages affinés (Comté, Époisses, Brie truffé).

Conditions de service : 8°C - 10°C en verre à vin.

