



CHAMPAGNE
Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE MILLESIME 2018

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 2018

Vinification : Fermentations alcoolique et malolactique réalisée en cuve inox thermorégulées.

Dosage : Extra Brut 5 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.

Champagne éclatant de fraîcheur avec des arômes de pêche, de verveine de tilleul, de réglisse et de bergamote. La bouche est tout en finesse, acidulée, révélant l'expression aromatique de notes de citrus, de pivoine, d'orange sanguine et de pamplemousse. La bouche ciselée et ample fait preuve d'un bel équilibre entre puissance et tension. La finale est complexe, toute en longueur et élégance.

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 :

- Apéritif.
- Crustacés
- Carpaccio de Saint Jacques aux baies roses.
- Tartare de Saint Pierre au pomelos et verveine, tuile noire au sésame.
- Filets de sole au beurre d'agrumes et fondue de poireaux fenouils.

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

