

LES CLASSIQUES DÉLICE

Les notes d'or profond annoncent des arômes d'agrumes confits qui s'harmonisent aux senteurs savoureuses de brioche tiède, de caramel, de poire bien mûre et de pain d'épices. Les bulles généreuses mettent en valeur la densité de ce vin ample à la longueur en bouche impressionnante.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

À l'éventail des vins d'une vendange sur plus de 600 parcelles, sont combinés 30 à 40 % de vins de réserve disponibles sur 10 millésimes élevés en cuves et en foudres.

DOSAGE

35 g de sucre par litre (demi sec).

FORMAT

Bouteille 75 cl.

« Délice, gourmand et équilibré, est élaboré avec la plus grande précision à partir de l'assemblage du Brut Réserve. Un élevage prolongé après dosage, lui confère son onctuosité naturelle. En harmonie avec la douceur des mets, il apporte, en bouche, la fraîcheur recherchée. »

ACCORDS METS ET VIN

Par son onctuosité, il met merveilleusement bien en valeur le foie gras frais ou poêlé. C'est aussi un habile jongleur des repas du sud dans les rythmes du sucré-salé, tels que pastilla de pigeon, canard au miel et bien d'autres plats aux senteurs exotiques. Sur les desserts, il accompagne en beauté les mignardises, le simple clafoutis, la tarte tatin, le soufflé et la traditionnelle pièce montée.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :
