

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



BRUT SÉLECTION

Mature, long et généreux

85 % Pinot Meunier, 15 % de Pinot Noir

ŒIL

Le Brut Sélection se présente dans une robe or, couronnée d'un fin cordon de bulles très fines.

NEZ

Le premier nez est bien aromatique, très ouvert sur des parfums généreux et juteux de poire et d'abricot. L'expression montre également de la profondeur grâce aux arômes d'évolution du vin en cave comme la noisette ou le pain. Après plusieurs minutes dans la flûte, on perçoit du pralin, des fruits confits. Le nez est remarquable de complexité.

BOUCHE

L'attaque en bouche est ronde et confortable, puis le vin prend de l'ampleur. La bouche est pleine, chaleureuse, aromatique, avec une balance acide – sucre très séduisante. Les arômes de bouche suggèrent le nougat et la texture est onctueuse. L'ensemble est dynamique et l'effervescence bien présente.

Un Champagne d'assemblage exemplaire, abouti, avec une belle vinosité tout en restant léger. Il profite pleinement de l'apport des vins de réserve et du temps passé en cave. Belle complexité entre les arômes de jeunesse et ceux nés du vieillissement en cave.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

La générosité et la complexité aromatique de cette cuvée sont des points forts pour les accords gastronomiques. Plus orientés vers la terre que vers la mer, on pense à la cuisine salée – sucrée à base de viande blanche ou de volaille, aux abats les plus tendres et les plus fins (foie gras, ris...), aux fromages crémeux et bien faits. Les champignons seront de bons compagnons. Elle sera aussi très à l'aise sur un apéritif accompagné de petits fours salés et salés – sucrés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

60% de vins de l'année de référence

40% de vins de réserve

Dosage : entre 9 et 10 g/l

Temps de vieillissement en caves : 3 ans et demi

Temps de repos après dégorgement : 6 mois

Le Brut Sélection est disponible en bouteille, demi-bouteille, magnum et jéroboam