

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



CHAPITRE II

BLANC DE NOIRS

SENSUALITÉ – PURETÉ - EXOTISME

100 % Pinot Noir

ŒIL

La robe, de couleur jaune vif, scintille sous l'effet de bulles fines et rapides. La présentation de ce Blanc de noirs est très appétissante.

NEZ

Le premier nez est immédiatement séduisant. Fin et nuancé, il propose des parfums de mandarine, d'orange sanguine, de poivre, d'ananas et de pâtisseries. A l'aération, on perçoit une pointe de melon vite dépassée par les confits d'ananas et de raisins. Il s'agit d'un nez extrêmement fruité et pur, offrant la sensation d'un bel après-midi d'été.

BOUCHE

L'attaque en bouche est crémeuse et douce. Puis l'effervescence produit une impression de volume qui enrobe la tendreté de la cuvée. Cette étoffe se développe sur une structure acidulée (acide et sucrée) et chaleureuse. Véritable gourmandise, la cuvée offre une texture suggérant le cachemire.

La finale est aromatique, très longue (10 secondes de persistance) et salée - sucrée. Cette sensation ponctue la dégustation et invite aux accords gastronomiques exotiques.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Prévoyez de servir ce vin dans une flûte au gobelet galbé et à 8 degrés de température. Cette cuvée se plaira en compagnie de mets de textures tendres et accompagnés de notes exotiques. On pense au porc à l'ananas, au faisan aux raisins, au canard aux pêches, à la cuisine asiatique, salé – sucrée, mais aussi aux fromages accompagnés de confits de fruits.

LE MOT DU CHEF DE CAVE

« La cuvée Pinot Noir est aromatique, pure, estivale et gourmande. Sa texture confortable et sa sensualité s'expriment avec équilibre, dans un style classique. »

Jean-Christophe Lenfant

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

70% de vins de 2018

30% de vins de réserve

Dosage : 6 g/l

Temps de vieillissement en caves : 48 mois

Temps de repos après dégorgement : 6 mois