



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Croquantine

DEMI-SEC



Elaborée selon un assemblage des trois cépages champenois, la Croquantine est une cuvée au dosage chaleureux en sucre. Il sublime une belle rondeur en bouche tout en respectant la richesse de son bouquet fruité.

ÉLABORATION

La cuvée Croquantine est issue d'un assemblage traditionnel des trois cépages champenois avec 33 % de Pinot Noir, 33 % de Pinot Meunier et 34 % de Chardonnay. Elle bénéficie d'un apport significatif de vins de réserve (50 %).

Le dosage se situe autour de 32 g/litre.

Vieillessement de minimum quatre ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe délicatement teintée de reflets d'or.

Au nez : Nez d'abord discret pour s'ouvrir ensuite sur un mélange complexe de notes subtiles de miel, de fleurs, de fruits secs, de confiserie (nougat) et une pointe rappelant le zeste de citron vient s'ajouter au registre olfactif.

En bouche : Au palais, ce champagne présente une texture crémeuse et riche. Des arômes de pêches jaunes au sirop se fondent parfaitement en bouche. La sucrosité ressentie à la dégustation est équilibrée par une belle acidité sur une longue finale.

SUGGESTIONS METS-VIN

Idéale avec les mignardises et les desserts, elle sera également séduisante en mariage sucré-salé avec une panacotta de foie gras sur compotée de figes à la badiane ou un fromage de chèvre affiné.

CONDITIONNEMENT

Bouteille

75cl



Trésors Insoupçonnés