



Memory 2006

BRUT — PREMIER CRU

Crée à l'initiative de Guy, ce Millésime est un précieux legs aux générations suivantes : à la mise en bouteille, c'est un pari sur le vin et la sélection faite. A sa dégustation, c'est une découverte du chardonnay d'âge. Si l'attente fut longue, ce champagne se doit d'être aéré quelques minutes après l'ouverture. Prenez le temps de le savourer ! Quantité limitée...

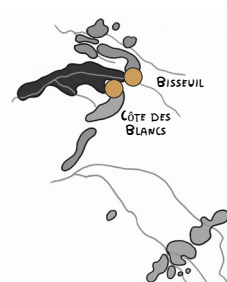
ÉLABORATION

Cœur de cuvée sélectionné uniquement, puis assemblage de grands vins provenant des terroirs classés Premier Cru suivants : Bisseuil, Mesnil-sur-Oger, Cuis et de Grauves.

Chardonnay 100%
Vendange de l'été 2006.

Vin élevé en cuve inox, ensuite vieilli pendant un minimum de 10 années en cave.

Le dosage est de 8g/L — brut.



DÉGUSTATION



Robe aux reflets chatoyants, signe d'une belle maturité.

Nez délicat. Il s'ouvre sur des notes gourmandes et biscuitées aux accents de nougatine, de fruits confits et de figes rôties. Rapidement, des arômes beurrés prennent le dessus, accompagnés d'un doux parfum de pain d'épices et de cire d'abeille. Finesse et intensité !



Attaque riche et ample, pourtant la bouche surprend par sa fraîcheur. L'effervescence est énergique, et son acidité apporte de la tension sur une trame puissante et élégante. Sur une bouche voluptueuse viennent se poser des notes d'épices douces. Il combine fraîcheur et complexité aromatique, apportée par son long vieillissement en cave...

RÉCOMPENSES



ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Une cuvée expressive à l'apéritif, et un compagnon idéal des poissons nobles à chair blanche et fondante, comme la lotte ou le lieu noir.

Disponible dans les formats suivants : 75cl et 1,5L.
Conditionnement en caisse bois marquée or.



Trésors Insoupçonnés