

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



BRUT NATURE

Vif, éclatant et mordant

85 % Meunier, 15 % de Pinot Noir

ŒIL

La robe d'un jaune doré pâle offre de fines bulles.

NEZ

Le nez dévoile des notes de pêche et de poire s'ouvrant sur une dégustation gourmande à venir.

BOUCHE

L'attaque en bouche est vive. Malgré le non dosage de cette cuvée, une douceur est présente en bouche, accompagnée d'une salinité et une tension portées par les sables présents sur ce terroir.

Les arômes de bouche suggèrent le pamplemousse, les épices chaudes telles que le poivre. L'ensemble est dynamique et chaleureux tout en étant porté par la fraîcheur du vin.

En finale de beaux amers se révèlent.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

La légèreté et l'équilibre de ce vin permettent de laisser ce champagne exprimer toute sa finesse sur des poissons crus (carpaccios, ceviches, sashimis...) relevés d'une sauce aux agrumes.

Il sera également parfait à l'apéritif et pour accompagner vos poissons crus.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

60% de vins de l'année de référence

40% de vins de réserve

Dosage : 0 g/l

Temps de vieillissement en caves : 3 ans et demi

Temps de repos après dégorgement : 6 mois min