

MADELEINE

ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE - BRUT
PREMIER CRU

L'HISTOIRE DERRIÈRE « MADELEINE »

L'inoubliée, la cuvée hommage à Madeleine, âme de la Maison. Un assemblage de deux cépages élevé en fût qui se fait facile et savoureux. A apprécier aux repas et à l'apéritif, pour goûter au style de la Maison dans une originalité remarquable.

ET LA VÔTRE ?

Découvrez l'âme de la Maison et racontez-nous vous aussi, la personne qui vous a le plus marqué.

SA CONSTITUTION

Vignes de Sacy, classées Premier Cru
50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir
Une année de récolte : 2014
Fermentation malolactique bloquée
Dosage : 11 g/l

EN QUELQUES MOTS

Élégant, charnu, crémeux, zesté

À LA DÉGUSTATION...

La robe est jaune à reflets verts, dotée de fines bulles. Le nez est d'abord beurré avec des notes d'arachides et une délicieuse réduction. Le boisé et surtout la chauffe du bois est assez généreux avec un caractère exotique, vanillé, noix de coco, banane. Il s'en dégage une expression d'amandes grillées et de fleurs tisanières, eucalyptus.

En bouche, le vin est facile en attaque avec un touché de bulles savoureux, crémeux et délicat. Rapidement le caractère torréfié du moka et du cacao emplit le palais avec une certaine salinité en arrière-plan. Le Chardonnay s'exprime avec des nuances citronnées et anisées (fragrance de fenouil). La densité du vin est belle.

À QUELLES OCCASIONS ?

Champagne de repas et d'apéritif. Idéal avec un fromage de chèvre frais, des poissons grillés, cuisses de grenouilles persillées...
Côté dessert : un sabayon moka.

SES FLACONNAGES

En bouteille Ocarina teintée cannelle.



Amicalement