CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Epernay, France

BRUT ROSE

ASSEMBLAGE

95% Chardonnay
avec 5% de Pinot Noir vinifié en rouge, élevé en barrique
Vendange 2016 – Tirage : Juillet 2017
Dosage: 4,5g/litre
Dégorgement à partir de Janvier 2019

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le Champagne présente une robe claire à l'aspect assez fluide et chatoyant, de couleur rose pâle intense avec des reflets rose saumoné profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez évoque des notes de framboise, de fraise des bois, de pamplemousse rose, de fleurs d'acacia, de pivoine, avec des accents anisés et menthés. L'aération du Champagne révèle des notes de cassis, de pêche, de craie crémeuse, de fruits de la passion, de rose capiteuse, de poire, de groseille, d'amande émondée, de citron, de réglisse.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse veloutée soutenue par une acidité d'agrumes bien tendue. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité marno-crayeuse qui confère du volume fruité avec une sensation tactile croquante, de la salinité et de l'allonge au palais. Quelques instants suffisent pour laisser exprimer la profondeur du Champagne, entre fraîcheur iodée et concentration de fruits mûrs, lui donnant des vertus apéritives certaines avec des nuances épicées légères. La finale justement dosée livre un fruité pulpeux et salin toujours en mouvement dans un tourbillon de fraîcheur qui signe l'attention portée à la vigne.

Le Brut Rosé est un Champagne au style pur exprimant des vibrations positives à partager de manière conviviale, amoureuse, festive et gastronomique. Nous suggérons une température de dégustation de 10 à 14°C, avec les préparations culinaires suivantes :

Chiffonnade de jambon de Parme affiné
Soupe froide de pastèque et petites gambas snackées à l'huile de menthe
Carpaccio de bœuf, huile d'olive et poivre de Timut
Tartare de couteaux marinés et d'écrevisses, taboulé de brocolis et de chou, vinaigrette citronnée
Tartare de dorade, poivron rouge et tomate, thym-citron
Brandade de cabillaud au piment d'Espelette et pétales de tomates confites
Homard grillé
Rouget grillé à l'huile d'olive et salade pastèque, feta, radis rose et oignon rouge
Foie gras poché au Champagne rosé, betteraves maraîchères, pickles au vinaigre de Reims
Ris de veau braisé et jus aux airelles
Pâte de chaource fouettée et chlorophylle de cresson

02/2019