CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Epernay, France

LA CROISETTE
BLANC DE BLANCS D'EPERNAY

ASSEMBLAGE
100% Chardonnay
Parcelle à Epernay
Vendange 2014 – Tirage: 2000 bouteilles en Juillet 2015
Vinifié et élevé 9 mois en fût – Dosage Zéro
Dégorgement à partir de Mai 2018

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
Le Champagne arbore robe à l'aspect brillant et dense, de couleur jaune citron soutenu avec des reflets jaune vert tirant vers le jaune argenté. Il est animé par des bulles fines et vives qui forment une collerette persistante. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez affiche du caractère, avec des notes humifères et de fruits charnus tels que la pêche, la pomme jaune, la poire, réveillées par une fraîcheur citronnée. L'aération du Champagne permet de révéler des notes d'amande émondée, d'iode, de menthol, d'herbes fraîches, avant d'exprimer un tourbillon de fraîcheur incarnée par la rhubarbe, l'anis puis par des notes alliacées avec la ciboulette et l'ail des ours.

Le contact en bouche est net et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soulignée par une acidité citronnée bien tendue et intégrée. Le milieu de bouche est orchestré principalement autour d'une minéralité argileuse qui confère de la richesse fruitée, de la mâche et du volume tactile dans le palais. L'ensemble se montre à la fois épuré et profond, entre vibration et vinosité, livrant une finale pleine avec du relief et du fondant laissant échapper des arômes de fruits blancs et d'infusion.

La cuvée **La Croisette** est un Champagne de caractère qui offre sa puissance, sa concentration et son équilibre au service des palais avertis. Nous suggérons une dégustation réalisée dans un verre galbé, à partir d'une température de 10°C en laissant libre court à l'imagination culinaire. Ces quelques idées de plat sauront en donner l'inspiration :

Filet de bar et tombée d'écrevisses à la crème de ciboulette, Rillettes de saumon au citron caviar
Dos de cabillaud poché au lait de coco et crème de petits pois
Grosse Asperge verte à l'huile de noisettes, royale d'asperges, coppa et ail des ours
Carpaccio de veau mariné aux herbes et fleurs
Suprême de pintade fermière au Champagne, lard de Colonnata, quinoa printanier
Escalope milanaise panée au citron et chapelure de lin, Tomme de montagne au lait d'été 02/2019