

CHAMPAGNE



Daniel Dumont
RÉCOLTANT MANIPULANT

Blanc de Blancs Solera – 1er Cru

Une cuvée au caractère racé, à la dimension boisée et épicée tout en nuance et en élégance

100% Chardonnay

Dosage : Extra-Brut - 2g/L

Température de service : 8-10°C

Vieilli en foudre 



A l'oeil

Robe jaune pâle aux reflets dorés avec une effervescence expressive.



Au nez

Ce sont l'aubépine, l'acacia, la fleur d'oranger, la brioche et la vanille qui se détachent de prime abord. Dans un second temps, des notes plus épicées, de vanille, de bergamote, de poivre blanc démontrent l'expression subtile d'un élevage en foudre.



En bouche

L'attaque en bouche est tonique, marquée par les agrumes et la peau de pamplemousse, avec des nuances meringuées qui évoluent sur des notes plus salines. Structure élégante, fraîche et légèrement boisée.

L'instant T

Idéal pour l'apéritif et le repas

Accords mets & vins

Poissons grillés au naturel, plancha de crustacés, tartare de poisson, huîtres, comté affiné (18-24 mois), filet de caille
noisettes et citron, volaille au lait de coco

Signature

Plaisir / Précision

