

CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Collection Chapitres

Chapitre I
Pâtissier, crémeux
et délicat

Dégustation

Le premier nez est très «pâtissier» : le biscuit cuiller et la pâte à gaufre se mêlent aux saveurs de noisette grillée, d'amande fraîche et de fruits blancs. Fin et appétissant, il s'ouvre à l'aération sur les fruits compotés. L'ensemble est complexe et fondu, comme patiné par le temps.

La bouche à la fois ronde et onctueuse.

La finale est très longue et propose une belle minéralité. On retrouve de la fraîcheur ainsi que des notes salines et amères très élégantes.



Dosage

6,5 g/l

Assemblage

100% Meunier
Blanc de Meuniers

Vinification

70% de vins de l'année de référence
30% de vins de réserve
3 ans en caves minimum
6 mois minimum de repos après
dégorgement

Suggestions d'accords

A déguster à 10°C, sur des entrées fines et tendres (vol-au-vent, Saint-Jacques, velouté de champignons...) et fromages à pâte cuite (gruyère suisse, comté 12 mois, beaufort 6 mois...).

