

CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Collection Chapitres

Chapitre II

Sensuel, pur et exotique

Dégustation

Le premier nez est immédiatement séduisant. Fin et nuancé, il propose des parfums de mandarine, d'orange sanguine, de poivre, d'ananas et de pâtisseries.

L'attaque en bouche est crémeuse et douce dans une expression tonique. Puis l'effervescence produit une impression de volume qui enrobe la tendreté de la cuvée.

La finale est aromatique, très longue (10 secondes de persistance) et salée - sucrée.



Dosage

6,5 g/l

Assemblage

100% de Pinot Noir

Vinification

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

Suggestions d'accords

A déguster à 8°C, sur des mets exotiques mariant sucré et salé tel qu'un porc à l'ananas, un canard aux pêche ou des fromages accompagnés de confits de fruits.

