CHAMPAGNE Aspasie

CÉPAGES D'ANTAN

COMPOSITION

Cuvée exceptionnelle élaborée à partir de trois cépages blancs très rares, avec des vins d'une seule année.

CÉPAGES

Arbanne	40 %
Petit Meslier	40 %
Pinot Blanc	20 %

DÉGUSTATION

Œil : Robe à l'aspect lumineux et assez dense, de couleur or jaune pâle nuancé de vert avec des reflets jaune vif.

Nez : Le nez exprime un registre terrien avec des notes de gingembre accompagné par le citron et le pomelo.

Bouche : Le palais est net et frais. Le champagne développe une acidité citronnée. L'ensemble forme un bloc compact et concentré, laissant juste vibrer sa minéralité calcaire, et une fraîcheur incarnée par des arômes d'herbes aromatiques.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne inclassable qui gagne, au fil du temps, de plus en plus de caractère et de précision. On le dégustera avec du caviar, des sushis, un filet de Saint-Pierre rôti et purée de topinambours à l'huile de noisettes.

SERVICE

Servir à une température de 10°C dans un verre élancé et galbé.

CONDITIONNEMENT

Bouteille	750 ml

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse température (entre 16°C et 18°C) dans des cuves de faible volume, suivi d'une légère filtration pour conserver toute la finesse aromatique de nos vins.
Vieillissement : au minimum 3 ans pour que se développent les meilleurs arômes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.