

DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



Cuvée La Confluente
Blanc de Blancs Millésime 2014

Cette cuvée est issue de l'assemblage de deux parcelles situées sur la zone de confluence entre La Seine et l'Arce, dans la Côte des Bar.

Deux cépages :

Le Chardonnay (80%) et le Pinot Blanc (20%).

Deux Parcelles :

« Les Devoix » (Merrey sur Arce) et « Val Moré » (Bar sur Seine).

Une année :

2014

La vinification :

5% du vin vinifié en fût de Chêne
Jus exclusivement issus de cœurs de cuvée
Vieillessement de 45 mois en cave
Dosage : Extra Brut.

La dégustation :

Robe jaune citron avec des reflets jaune vert pâle. Nez délicat, notes de citron vert, pêche blanche, fleurs d'acacia, de raisin frais, de pierre calcaire. Bouche nette et fraîche avec une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée bien tendue.

Accords mets/vin :

Huîtres fines de clairs, Carpaccio d'avocat et de Saint-Jacques au fruit de la passion, Gambas et risotto crémeux d'asperges croquantes, Fromage de chèvre frais.

Conditions de service : 10°C en flûte galbée.



Gault&Millau
l'expert gourmand

Champagne noté 16,5/20 dans le Guide
Champagne2020 Gault&Millau.

