

DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



Cuvée « De Quoi Te Mêles Tu ? »
Blanc de Noirs

Un cépage:

Le Pinot Noir.

Une Parcelle :

« De Quoi Te Mêles Tu ? » à Neuville sur Seine.

Plantation 1980.

Exposition Nord.

La vinification:

Jus exclusivement issus de cuvée.

Fermentation malolactique réalisée en cuve inox.

12% de fût (FML bloquée).

Vieillessement de 30 mois en cave.

Dosage : Extra Brut.

La dégustation :

Robe à l'aspect lumineux et assez dense.

Nez subtil et épuré, notes de calcaire fumé, odeurs de raisins frais, de pomme, de cerise. Notes d'amande, de réglisse, de pamplemousse rose, de cassis frais, de fraise des bois, avec des notes plus capiteuses de chèvrefeuille, de poivre et d'épices douces.

Contact dans le palais est net et frais, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante. Franchise, de la mâche et de l'allonge au palais. Ensemble équilibré et concentré, cristallin.

Accords mets/vin: Cannelloni de saumon fumé au tourteau, Huîtres Chaudes Gratinées au Champagne, Dos de cabillaud snacké au chorizo, mousseline de pommes de terre à l'échalote, Filet de turbot, écrasée de céleri et jus d'oignon, Carré d'agneau rôti, pommes sautées aux champignons des bois.

Conditions de service: 10°C en flûte galbée.

