

DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



Coteaux Champenois Blanc
"Les Devoix"

Un cépage :

Le Chardonnay.

Une Parcelle :

« Les Devoix » (Merrey sur Arce).
Exposition sud-ouest, plantation 1983.

La vinification :

50% vinifié en fût de Chêne.

La dégustation :

Robe à l'aspect satiné, lumineux et limpide.

Le premier nez affirme la maturité des raisins avec des notes de pêche blanche, de fleurs d'acacia, de verveine, de pierre calcaire, de brioche, de bois toasté. A l'aération : noisette, amande grillée, poire, citron, abricot sec, quelques accents d'ananas.

Le contact dans le palais est souple et frais. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée délicate et bien intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante calcaire qui confère de la franchise, de salinité iodée et de l'allonge au palais. La finale pulpeuse se montre généreuse, parfumée et fruitée.

Accords mets/vin :

Langoustines à la plancha et sauce crémée au curry, Saint-jacques juste poêlées, réduction de jus de clémentine à l'échalote, mousseline d'avocat à l'huile de sésame, Cassolette d'écrevisses sauce Nantua, Emincé de homard à la verveine, Sole meunière, sauce au vin, Risotto crémeux aux asperges, Ris de veau aux morilles.

Conditions de service : 10°C

