

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LA FUSIONNELLE

Blanc de Blancs – Brut



La fusion, au sens propre comme au figuré. Celle des baies de raisin, solides, en un jus liquide. Et de l'autre, le mélange intimement lié de l'assemblage de différents Chardonnay. Qu'importe l'occasion de dégustation, c'est tout en délicatesse que ce Blanc de Blancs dévoilera sa finesse et fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Tête de cuvée - 60 % vendange 2015 et 40 % vins de réserve 2013-2014
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2016
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6 et 8°

Arborant une robe jaune à reflets vert tilleul, La Fusionnelle dégage une effervescence discrète avec une mousse plutôt serrée et compacte.

Avec des arômes de tilleul, de verveine et d'aubépine, le nez nous emporte dans un registre végétal de finesse, d'élégance et de délicatesse. Puis, ce sont des notes délicatement fumées, de mie de pain, de pierres chaudes et d'iode qui prennent le dessus, dans un univers subtil et feutré. Quelques nuances meringuées de noisettes apportent une touche lactée à cet univers olfactif tout en finesse.

Dans la continuité du nez, la prise en bouche s'effectue dans une belle fluidité et toujours en finesse. La dimension végétale se poursuit avec des notes florales nuancées par une pointe de noisette et de grillé naissant, expressions d'une certaine minéralité crayeuse.

ASSOCIATION METS – VINS :

- carpaccio de Saint-Jacques
- pot-au-feu de lottes et son sorbet rhubarbe-menthe

FLACONNAGES ET DOSAGE DISPONIBLES

Demie (37,5 cl) - Brut
Bouteille (75 cl) - Brut
Magnum (1,5 l) - Brut
Jéroboam (3 l) - Brut