

# GR

## G. RICHOMME

### CHAMPAGNE

#### LES COURBES DE MARGUERITE

*Blanc de Blancs – Brut*  
*Vieilles Vignes – Parcelleaire*



Cette marguerite vous fera pencher la tête pour trouver l'angle gastronomique qui lui convient. Cuvée parcelleaire en l'honneur de la maman de Florence et Christophe, ce Blanc de Blancs Vieilles Vignes dévoile tout en gourmandise ses courbes et sa rondeur. Un Champagne de repas dont l'accessibilité remporte tous les suffrages.

#### ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Tête de cuvée - 80 % vendange 2013 et 20 % vins de réserve 2011-2012
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Parcelles : Les Grands Macrets et Les Bœufs
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2014
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6 et 8°

Sur une robe jaune à reflets verts, l'effervescence des Courbes de Marguerite est tout aussi délicate que sa mousse.

Dominé par le beurre, les petites notes de noisettes et de meringues fraîches, le nez met en appétit avec des effluves crémeuses et pralinées.

Une indéniable complexité dans un univers délicatement grillé et généreux qui se prolonge à la dégustation. Si le cacao et le pain d'épices traduisent une certaine maturité, le vin reste frais en bouche. Soutenue par quelques amers donnant du relief, l'acidité se voit adoucie par un dosage généreux en clôturant sur une finale gourmande.

#### ASSOCIATION METS – VINS :

- ris de veau, boudin blanc
- galette à la frangipane

#### FLACONNAGE

#### ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut