

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

L'ARC-BOUTÉ

*Blanc de Blancs – Brut
Fût de Chêne - Parcellaire*



Dans le bois où il a grandi, il s'est craqué et déployé en des branches noueuses et majestueuses... Maintenant figé en un objet, l'Arc-Bouté continue de dialoguer avec son contenu car quoi qu'il «fût» en forêt, le voici heureux père d'une autre sève. Ode au fût de chêne, acteur de sa vinification, ce Blanc de Blancs destine sa quintessence parcellaire aux connaisseurs avisés.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Tête de cuvée - 75 % vendange 2015 et 25 % vins de réserve 2013-2014
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Parcelle : Les Bœufs
- Fût de Chêne
- Mise en bouteille : 2016
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6 et 8°

Jaune à reflets brillants, la robe de l'Arc-Bouté annonce un vin doté d'une belle effervescence délicate qui se stabilise en un cordon de mousse persistant.

S'amorçant sur une expression boisée aux accents de vanille et de pâte d'amande, le nez se dirige vers une belle tension énergétique avec l'expression des agrumes du Chardonnay. L'image transposée est racée et d'une certaine noblesse en s'orientant vers la minéralité et l'élégance.

En bouche, l'expression se fait citronnée et vanillée et s'achemine vers des notes de menthol et d'eucalyptus. S'ajoutent quelques notes de moka et de cacao pour clore agréablement la dégustation.

ASSOCIATION METS – VINS :

- homard grillé, poisson de roche, oursin, gratin de haddock
- chaource ou langres, île flottante

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut