

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

L'ORIGINELLE

Brut – existe en Demi-sec



C'est avec elle que l'origine prend corps. Aînée de toutes les autres cuvées, elle est la référente première. L'Originelle a vu la naissance de ses cadettes, a surveillé leur éducation et les a « poussé » à s'élever. Son fruité fait l'unanimité auprès de tous, dans sa version Brut comme Demi-sec, en proposant une palette d'accords de l'entrée au dessert.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépages : 70 % Chardonnay et 30 % Pinot Noir
- Tête de cuvée - 75 % vendange 2012 et 25 % vins de réserve 2010-2011
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2013
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6 et 8°

D'une couleur jaune paille à reflets or, sa robe s'illustre par une riche effervescence.

C'est dans un registre de pâtisserie que s'établit le premier contact avec ce vin dont l'univers projeté s'apparente à celui d'un Millésime. Le nez est très expansif et généreux avec des effluves lactés de noisettes, de caramel au lait puis de pâte de fruits, de coing et de tabac, voire d'alcool de framboise caractéristique du Pinot Noir.

Tout aussi riche que le nez, la prise en bouche est généreuse avec les agrumes confits, le pamplemousse et les oranges sanguines qui assurent l'expression d'une certaine énergie. La finale est, elle, dominée par la pâte de coing et une palette aromatique de type eau-de-vie.

ASSOCIATION METS – VINS :

- tomates farcies, tajine de poulet
- salade de fruits frais aux agrumes

FLACONNAGE ET DOSAGES DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Demi-sec : 32 g/l

Bouteille (75 cl) – Brut