

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

COTEAUX CHAMPENOIS

100 % Chardonnay

Cuve inox, fût de chêne et jarre



Ce vin tranquille est la fusion de trois cuvées de Chardonnay, dont l'une a été vinifiée en inox, la seconde en fût de chêne et la troisième en jarre. Doté d'une complexité flamboyante et énergisante, ce superbe Coteaux fera merveille avec l'univers de la mer, mais pas n'importe lequel !

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Cuve inox, fût de chêne, jarre
- Mise en bouteille : 2023 - Vendange 2022
- Température de service : entre 6° et 8°

Le Coteaux Champenois se pare d'une belle robe jaune à reflets verts.

Le premier nez révèle l'univers du bois avec des notes séveuses et vanillées, puis le vin se dévoile et tend vers l'huile de lin et les notes de céréales comme le blé mûr. Légèrement camphré, l'univers olfactif est à la fois riche et inspirant, en s'ouvrant vers une dimension bourguignonne.

La prise en bouche est opulente, laissant apparaître dans un premier temps, le beurre frais, les amandes et les noisettes grillées. Une belle tension apparaît sur les tanins du bois avant d'évoluer vers la bergamote, la réglisse, le citron vert et le pamplemousse. L'univers salin accompagne une très belle longueur en bouche.

Charismatique, ce Coteaux Champenois séduit par sa personnalité atypique. Une interprétation moderne et totalement actuelle du vin de gastronomie qui accompagnera parfaitement l'univers de la mer et les fromages.

ASSOCIATION METS – VINS :

- Univers de la mer avec des plats de choix comme le bar en croûte ou encore le tourteau.
- Fromages : chaource, Saint André, Boursault.

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut