

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LE CHEVRONNÉ

Blanc de Blancs – Brut

Millésimé - Parcellaire



Entrelacées avec brio, les deux parcelles Les Petits Macrets & Les Maillons unissent le meilleur du vignoble G. Richomme sur une année d'exception.

Blanc de Blancs expérimenté, ce Millésime au nez élégant dévoile une étonnante fraîcheur et gourmandise en bouche.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Tête de cuvée
- Millésime 2016
- Terroir : Barbonne - Fayel
- Parcelles : Les petits - Macrets et les Maillons
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2017
- Dosage : 6 g / l
- Température de service : entre 6 ° et 8 °

Posée sur une belle robe jaune paille à reflets verts, la mousse se fait généreuse avec un joli cordon stable et serré.

Le nez est élégant et la finesse du Chardonnay ne faillit pas à sa réputation de cépage charmeur. D'abord fumées, les premières notes évoluent vers un univers torréfié, pour clôturer sur une dimension épicée, en mettant à l'honneur le clou de girofle et le poivre de Sichuan.

Facile, la prise en bouche débute sur des notes d'oranges et de pâtes de fruits noirs. Puis c'est l'univers de la garrigue qui prend place avec ses saveurs de thym et de romarin. Raisins secs, pain d'épices et miel frais complètent les arômes de ce vin dont la délicate complexité nous fait voyager dans un registre classique et épuré.

ASSOCIATION METS – VINS :

- jambon San Daniele, carpaccio de bœuf, viande des Grisons, poêlée de morilles
- joues de porc aux agrumes, huîtres chaudes

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut