

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LES COURBES DE MARGUERITE

Blanc de Blancs – Brut

Vieilles Vignes - Parcelaire



Cette marguerite vous fera pencher la tête pour trouver l'angle gastronomique qui lui convient. Cuvée parcelaire 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 grand champagne réservé aux moments rares, remarquable par sa précision, sa préciosité et son élégante fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Tête de Cuvée - 80% Vendange 2019 et 20 % vins de réserve 2017-2018
- Terroir : Barbonne - Fayel
- Parcelle : Les Grands Macrets
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2020
- 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.

Précédé par des fragrances évoquant le beurre, le colza, ou encore légèrement fumées, le nez met en appétit avec des effluves biscuitées et de meringues fraîches.

Cette élégance racée se poursuit en bouche sur le vétiver, l'huile de lin, les fruits confits, les baies de genièvre, en se parant, au passage, d'une énergie gourmande aux notes balsamiques et aux accents d'eucalyptus.

ASSOCIATION METS – VINS :

- langouste grillée, langoustines, écrevisses, Saint-Jacques à l'huile d'olive
- ris de veau

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut