

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LE CHEVRONNÉ

Blanc de Blancs – Brut

Millésimé - Parcellaire



Entrelacées avec brio, les deux parcelles Les Petits Macreets & 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 Macreets et Les Maillons
- Transformation par la matière : 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 à reflets or, l'effervescence se fait généreuse avec un joli cordon de mousse discret.

Le nez est élégant et la finesse du Chardonnay ne faillit pas à sa réputation de cépage charmeur. D'abord épicée, l'olfaction nous emporte vers un registre de réglisse, en déclinant sa complexité aromatique autour de la fraise des bois tout en s'orientant vers la brioche et les viennoiseries pour leur côté beurré. Le profil est ouvert et évoque la sagesse, la plénitude ainsi que le caractère apaisé de la maturité sur lies.

En bouche, une expression meringuée affleure et ne quitte plus le vin, en se parant de notes florales – on pense à la rose – et riches comme l'amande. La finale ne démerite pas, en se montrant plutôt opulente et généreuse.

ASSOCIATION METS – VINS :

- Blanquette de veau, risotto au parmesan, parmentier de dinde, aligot, joles de lotte au thym.
- Galette des rois, tarte à la frangipane, cannelés.

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut