

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LA FUSIONNELLE

Blanc de Blancs – Brut



La fusion, au sens propre comme au figuré. Celle des baies de raisin, solides, en un jus liquide. Et de l'autre, le mélange intimement lié de l'assemblage de différents Chardonnay.

Qu'importe l'occasion de dégustation, c'est tout en délicatesse que ce Blanc de Blancs dévoilera sa finesse et fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Tête de Cuvée : 60 % Vendange 2022 et 40 % Vins de réserve 2020-2021
- Terroir : Barbonn-Fayel
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2023
- Dosage : 6 g / l
- Température de service : entre 6° et 8°

Arborant une robe jaune à reflets vert tilleul, La Fusionnelle dégage une effervescence discrète avec une mousse plutôt serrée et compacte.

Avec des arômes de thé vert, de menthe, de chlorophylle et de plantes tisanières, le nez nous emporte dans un registre de finesse, d'élégance et de délicatesse. Une pointe de bourgeons de cassis, de chèvrefeuille, d'anis puis d'agrumes frais, de pamplemousse rose, de citron vert, relevé d'une touche de framboise nous donne l'impression d'être transporté dans l'univers d'un jardin japonais.

La promesse du nez se poursuit en bouche, sur un fil tendu entre les agrumes rouges et la bergamote. Un tranchant affuté mais accessible conférant une rare finesse et précision à ce charismatique Chardonnay « perché dans les arbres ».

ASSOCIATION METS – VINS :

- coquillages (couteaux), gastronomie japonaise (sushis et feuilles de menthe...)
- tajine de poisson

FLACONNAGES ET DOSAGE DISPONIBLES

Demie (37,5 cl) – Brut
Bouteille (75 cl) – Brut
Magnum (1,5 l) – Brut
Jéroboam (3 l) – Brut