

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LES COURBES DE MARGUERITE

Blanc de Blancs – Brut
Vieilles Vignes – Parcelleaire



Cette marguerite vous fera pencher la tête pour trouver l'angle gastronomique qui lui convient. Cuvée parcelleaire 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 % vendanges 2021
- et 20 % Vins de réserve 2019 - 2020
- Terroir : Barbonne - Fayel
- Parcelles : Les Grands Macrets
- Transformation par la matière :
Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2022
- Dosage : 6 g / l
- Température de service : entre 6° et 8°

Sur une robe jaune à reflets or, l'effervescence des "Courbes de Marguerite" est tout aussi délicate que sa mousse.

Précédé par des fragrances évoquant l'univers de la torréfaction (noisettes, amandes grillées), le nez met en appétit avec des accents minéraux et une belle complexité crémeuse qui nous dirige vers les viennoiseries et le pamplemousse.

La rencontre avec le palais est énergique, avec une effervescence soutenue. En cœur de bouche, le caractère olfactif se confirme avec des notes de figes et de fèves de cacao. Dominant en finale, l'expression toastée porte le vin dans une dimension briochée signant un vin plaisir à la jolie résonance.

ASSOCIATION METS – VINS :

- Saint-Jacques snackées et citron caviar, gravlax de saumon.
- Aiguillettes de poulet à la plancha, soufflé à l'huile de truffe.
- Gratin de fruits blancs.

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut