

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

L'ORIGINELLE

Brut



C'est avec elle que l'origine prend corps. Aînée de toutes les autres cuvées, elle est la référente première. L'Originelle a vu la naissance de ses cadettes, a surveillé leur éducation et les a « poussé » à s'élever.

Sa complexité et sa maturité accomplies en font une véritable signature gastronomique

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépages : 70 % Chardonnay et 30 % Pinot Noir
- Tête de Cuvée : 75 % Vendanges 2022 et 25 % vins de réserve 2020-2021
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2023
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6° et 8°

D'une couleur jaune or vert à reflets dorés, sa robe s'illustre par une belle effervescence.

C'est dans un registre de pâtisserie que s'établit le premier contact avec ce vin dont l'univers projeté est celui d'un vin de réflexion à l'identité terroir. Avec la meringue pour point d'appui, le nez très expansif et généreux s'ouvre vers le blé mûr et les fruits secs (amandes, noisettes) avant de se diriger vers l'ananas et l'huile de lin.

Tout aussi riche que le nez, la prise en bouche se dote d'une belle tension salivante avec de jolis amers sur l'orange confite et la bergamote. La finale se poursuit avec relief sur les épices et notamment le poivre blanc.

ASSOCIATION METS – VINS :

- Poularde truffée à la crème, gratin de fruits de mer, blanquette de veau.
- Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue.

FLACONNAGE

ET DOSAGES DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut