

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant

À VERTUS

## Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut Zéro (Brut Nature)

Le versement du Champagne génère une mousse légère et éphémère. La robe est lumineuse et se pare d'une couleur jaune-vert pâle avec des reflets jaune pâle. Elle est animée par des bulles très fines qui alimentent un cordon continu.

Le premier nez se montre épuré et très élégant. Il évoque des odeurs d'huître, d'algues, de craie crémeuse, de réglisse Carensac, de citron, de pamplemousse jaune. Après aération le Champagne révèle une tonalité plus florale rappelant les fleurs d'acacia, accompagnée par des odeurs de poire fraîche et par un retour de craie humide de grande précision.

Le contact en bouche est souple avec des bulles crémeuses. Le champagne développe une matière fruitée juteuse soutenue par une acidité citronnée et intégrée. Le milieu de bouche est ciselé, vous offrant une caresse tactile très délicate en totale incarnation de notre craie très fine et crémeuse. La finale reste épurée, marquée par un fondu crémeux en osmose avec une salinité presque cristalline.

Le style épuré du Champagne vous permet de ressentir la profonde délicatesse de la craie de Cramant. Nous suggérons de profiter de votre Champagne à partir d'un service à 9°C dans un verre élancé et assez galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives :

- Sashimis de poissons blancs.
- Carpaccio de noix de saint-jacques mariné huile d'olive-citron-sel, huître végétale, mélilot.
- Tiradito de maigre au kiwi.
- Ceviche de cabillaud, tartare de tomate verte et eau de tomate.
- Carpaccio de bar au caviar d'algues, crème zestée au citron vert.
- Tartare de daurade en émulsion d'huîtres.
- Tartare mi-cuit de langoustine, crème d'avocat.
- Filet de flétan en écailles de pommes de terre aux algues.
- Filet de sole, mousseline de céleri-rave, beurre noisette.
- Crottin de chèvre frais et fondant.