

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant  
À VERTUS

## Cramant Grand Cru Brut

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

Le premier nez se montre élégant et racé. D'emblée il fait preuve d'une grande harmonie réunissant un bouquet de fleurs blanches, une craie crémeuse et une remarquable sensation de fraîcheur. Vous pouvez apprécier des notes de citron, de fleurs d'acacia et de freesia, de raisin frais, de poire fraîche, de menthe, d'anis frais, de craie humide, de tisanes.

Le contact en bouche est souple, frais et crémeux. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et crémeuse, soutenue par une acidité citronnée qui contribue à la fraîcheur de l'ensemble. Le milieu de bouche est pulpeux à souhait, offrant la sensation d'entrer dans le raisin toute en côtoyant les substances crayeuses. La finale est aérienne et fondante, à la douceur crémeuse et fruitée.

La dégustation permet d'apprécier l'interprétation fidèle de l'expression éclatante des raisins. 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 :

- Calamars sautés aux légumes à la sauce saté.
- Saint-Jacques planchées, gâteau d'épinards vapeur, chou pak-choï rôti
- Langoustine, crémeux de brocoli et pousses de petits pois.
- Risotto aux gambas et julienne de poireaux.
- Filet de lieu jaune en rouleaux de courgettes jaune et verte, sauce choron.
- Sole en viennoise de parmesan, épinards et girolles
- Filet de bar braisé à l'échalote et écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et persil.
- Cabillaud rôti au beurre, sabayon au Champagne et vierge de fenouil.
- Turbot poêlé, mousseline de panais et crème d'algues wakamé.
- Fromage de chèvre cendré et segments de poire Williams.