

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant
À VERTUS

Cramant Grand Cru Extra-Brut

Le versement du Champagne génère une mousse légère et éphémère. La robe présente un aspect clair et assez fluide, de couleur jaune pâle intense avec des reflets jaune vif. Elle est animée par des bulles très fines qui alimentent un cordon continu.

Le premier nez se montre élégant et racé. Il évoque des odeurs de craie crémeuse, de fleur d'acacia, de crème fraîche, d'embruns marins. Après aération le Champagne révèle des notes de noisette, de poire, de menthe poivrée, de réglisse Carensac, de nougat, de caramel au lait.

Le contact en bouche est souple avec des bulles crémeuses. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée, fraîche et intégrée. Le milieu de bouche est marqué par une sensation tactile crémeuse qui caresse le palais et rehausse les arômes fruités. Cet équilibre est maintenu lors d'une finale fondante et fraîche, avec une délicatesse qui évoque une écume marine sur le fruit.

La dégustation met à l'honneur un équilibre entre la fraîcheur du vin, la texture crémeuse de la craie et la richesse fruitée. 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 :

- Pépites de parmesan affiné 24 mois.
- Saumon gravlax et mousseline de crème au thé matcha.
- Risotto gambas et asperges, émulsion au parmesan
- Saumon poché au court-bouillon en robe de chou vert.
- Tronçon de sole meunière affiné au beurre.
- Papillote de lieu, fenouil et courgette, beurre blanc au Limoncello.
- Dos de bar grillé, écrasé de pommes de terre à l'émincé de cébettes, jus d'arêtes.
- Lasagnes saumon et poireaux.
- Tomme aux fleurs, reblochon, cantal.
- Salade de chèvre chaud en nid d'avocat.