CHAMPAGNE

CH. de L'AUCHE

Millésime 2015

CUVÉE 1ER CRU-ÉDITION LIMITÉE

Généreux-Expressif

98 % Pinot Meunier, 2 % de Pinot Noir

ŒIL

La robe du champagne Millésime 2015, 1er Cru génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. Sa robe a l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille vif.

NEZ

Le premier nez se montre éloquent sur des notes de pomme tiède, chèvrefeuille, pâquerette des prés, bouton d'or, citron, orange, kumquat, brioche. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de pomelo, de framboise, de bergamote, de fumé argileux, de rose, de caramel au lait et de fraise des bois. Avec le temps apparaissent des notes de cassis, de mûre, de châtaigne, de figue et d'épices douces.

BOUCHE

Le premier contact est riche avec une effervescence crémeuse.
Le Millésime 2015, Blanc de Noirs, 1er Cru développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité orangée et de fruits charnus. Le milieu de bouche exprime toute la substance d'un terroir partagé entre sable, argile et calcaire, mêlant à la fois de la fluidité et une fraîcheur cristalline ainsi que de la mâche avec une ampleur fruitée.

La finale enrobée, fondante est à l'image d'un millésime de grande maturité dont la générosité permet d'offrir une farandole fruitée précise et accessible.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Nous suggérons de profiter de votre Champagne à 9°C dans un verre élancé et galbé, accompagné de :

- Pépites de parmesan affinées 36 mois
- Saint-Jacques snackée, accompagnée d'une fine purée de carottes de sables au curcuma
- Vol au vent de pintadeau, champignons sauvages, polenta crémeuse
- Velouté de potiron, croustillant de châtaignes au lard fumé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

100% Millésime 2015
Dosage : 8g/l
Temps de vieillissement en caves : 6 ans
Temps de repos après dégorgement: 6 mois

Le Millésime 2015 est disponible en bouteille (75cl)

CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE – RUE DE GERMIGNY – 51390 JANVRY – FRANCE
TÉL : + 33 (0)3 26 03 63 40 – EMAIL : INFO@CHAMPAGNE-DE-LAUCHE.COM – WWW.CHAMPAGNE-DE-LAUCHE.COM