

# CH. de L'AUCHE



## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES CHAPITRES

Légèreté – Pureté - Identité

100 % Pinot Meunier

### ŒIL

La robe de notre Coteaux Champenois, très pâle, montre de légers reflets dorés. Elle annonce un vin aérien et frais.

### NEZ

Le premier nez, discret et élégant, s'ouvre sur des parfums floraux (rose, muguet), ornés d'une pointe d'exotisme (pêche blanche, litchi). L'expression gagne ensuite en profondeur, avec l'apparition de l'amande fraîche et de la pomme reinette. A l'aération, après réchauffement, on perçoit la groseille, l'anis et la noisette. Il s'agit d'un nez adolescent, particulièrement délicat.

### BOUCHE

L'attaque en bouche est fraîche, puis le vin se montre dynamique et svelte. Une consistance légère vient tutoyer la belle vivacité et la chaleur de la matière. La sensation globale est aérienne, fine, délicate et chaude comme la soie.

La finale est très tendue, nerveuse et saline. Assez longue, elle propose une minéralité typiquement champenoise et termine sa course sur une note mentholée.

### SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Pour le service, prévoir un verre à vin et une température de 10°. Ce vin blanc vif et soyeux est particulièrement tourné vers la mer. Il se plaira en compagnie des poissons et crustacés aux textures les plus serrées et tendres à la fois. On pense aux rougets, aux Saint-Pierre, aux poulpes, aux Saint-Jacques, aux huîtres chaudes (pleine mer) accompagnés d'agrumes. L'accord se fera aussi avec les grands fromages de chèvres de la Loire (Selle-sur-Cher, Poulligny-Saint-Pierre, Valençay).

### LE MOT DU CHEF DE CAVE

« Ce Coteaux Champenois Blanc de Noirs met en valeur les qualités de finesse et de l'élégance du Pinot Meunier. L'expression est aérienne, pure et tendue pour le plus grand plaisir des amoureux du terroir champenois. »

Jean-Christophe Lenfant

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Issu de raisins de l'année 2020

Le Coteaux Champenois « Les Chapitres » est disponible en bouteille 750 ml