

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant  
À VERTUS

## Cuvée GL Premier Cru

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. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon continu.

Le premier nez se montre éloquent, floral et crémeux. Il évoque des odeurs de craie humide et crémeuse, de fleurs d'acacia et de giroflée, de framboise, de citron, de poire. Après aération, le Champagne révèle des notes de noisette fraîche, de caramel au lait, de meringue fraîche, d'infusions de verveine et de tilleul, d'asperge sauvage, de miel d'acacia, de pêche blanche.

Le contact en bouche est souple et crémeux. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et délicatement veloutée, soutenue par une acidité citronnée, fraîche et intégrée. Le milieu de bouche est plus charnu, rehaussé à la fois par la structure crémeuse conférée par la craie et par une touche de pinot noir. La fraîcheur acidulée maintient l'équilibre et porte une finale plus riche, fruitée et fondue.

La dégustation met en évidence un champagne accessible, élaborée autour d'une trame crémeuse et 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 à 30 mois
- Tapas gyozas au poulet, mille-feuille de pomme de terre et ricotta.
- Tartare de saumon à l'avocat et huile d'aneth.
- Pad thaï aux crevettes.
- Lasagnes ricotta et épinards.
- Œuf parfait façon carbonara aux légumes de printemps.
- Filet de poulet mariné au thym et citron, puis grillé.
- Suprême de volaille à l'estragon et jardinière de légumes confits.
- Fromage de chèvre cendré et miel toutes fleurs.
- Crème de citron, meringuée fraîche et crumble de sablé breton.