

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant

À VERTUS

Cuvée Perlée Grand Cru Blanc de Blancs

Le versement du Champagne génère une mousse légère et éphémère. La robe est claire et lumineuse, de couleur or jaune très pâle avec des reflets jaune brillant. Elle est animée par des bulles fines et légères qui alimentent un cordon continu.

Le premier nez se montre délicat, offrant une caresse tactile très élégante. Il évoque des odeurs de craie crémeuse et marine, de zeste de citron, de verveine. Après aération le nez s'enrichit de notes de raisin frais, de fleurs d'acacia, avec des accents de noisette fraîche.

Le contact en bouche est souple et crémeux. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée juste tendue. Le milieu de bouche est épuré, porté par une brise marine crayeuse et par une pulpe fruitée nette et franche. L'ensemble est ciselé et salin, relayé en finale par un mélange d'embruns marins et de fraîcheur citronnée, immuable et racé.

La cuvée Perlée est élaborée selon une méthode séculaire, vous offrant la pureté et la salinité d'une craie élégante. 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 :

- Tapas tranches de bar marinées, tarama d'œufs de cabillaud au yaourt grec et huile de pépin de raisin.
- Huîtres fines de claire.
- Carpaccio de Saint-Jacques, fleur de sel et poutargue râpée.
- Tartare de bar et daurade, germes de radis vert, mélange d'huiles pépins de raisin-tournesol-olive.
- Palourdes et couteaux cuits en marinière.
- Sashimi de homard et pamplemousse, pistou petits pois et menthe
- Langoustine royale rôtie, émulsion yuzu, sabayon au beurre de carapace.
- Cassolette de noix de Saint-Jacques et gambas, sauce Noilly Prat.
- Flétan juste nacré, ragoût de légumes verts, beurre battu et jus de petit pois au lait de coco.
- Filet de bar, panais rôti au beurre demi-sel, marinière de coques.