

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant
À VERTUS

Rosé Brut Premier Cru Assemblage

Le versement du Champagne génère une mousse légère et éphémère. La robe est lumineuse et se pare d'une couleur rose orangé soutenu avec des reflets rose vif. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon continu.

Le premier nez se montre délicat, crémeux et fruité. Il évoque des odeurs de fraise des bois, de pêche, de cerise chaude, de cranberries, de réglisse, d'amande, de citron. Après aération, le Champagne révèle des notes florales, de meringue, de confiserie de type barbe à papa, de pomelo, de liqueur de framboise, de groseille, d'épices douces.

Le contact en bouche est souple, frais et crémeux. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo. L'influence crayeuse s'exprime à travers la franchise et de la salinité, ce qui équilibre l'enrobage fruité et une certaine vinosité. La finale est élancée, pleine de sève. Concentrée, elle mêle un côté fruité fondant et soyeux à une résonance à la fois épicée et saline.

Le Rosé d'assemblage est un champagne accessible, fruité et relevée, qui surprend par son potentiel d'évolution dans le verre. 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 :

- Tranchettes de jambon sec et pain croustillant.
- Duo de tapas crevette et chorizo doux, manchego et piment d'Espelette.
- Tataki de thon sauce teriyaki.
- Carpaccio de bœuf, crackers aux graines, copeaux de parmesan, tomate confite séchée.
- Daurade grillée au barbecue et gratin de légumes du soleil au four.
- Piccata de volaille au jambon Serrano, poêlée de légumes frais.
- Echine de cochon cuite au feu de bois, carottes nouvelles rôties.
- Tranches de magret de canard grillées surmontées d'un filet de marmelade de clémentines.
- Côtelettes d'agneau grillées au barbecue.
- Panna Cotta à la pêche et fève tonka, coulis de poire et éclat de noisettes.