



LES
INSPIRATIONS

PREMIER CRU

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Robe or pâle, brillante, lumineuse et limpide. La bulle est très fine, très déliée, dégagement lent, joli cordon persistant.

SENTIR

Le Nez est puissant, riche, opulent, il s'affirme. C'est un balai de senteurs multiples, on plonge sur le sol, la terre, l'humus, le terroir, nous sommes dans la vigne, ici on laboure, là on taille, on est vigneron, feuille au milieu des feuilles, cep entre tous les ceps, les pieds plantés dans le sol comme des racines ...

DEGUSTER

La bouche est une allégorie, un équilibre parfait entre la fraîcheur et la générosité

les fruits sont mûrs et cette maturité nous offre une douceur de sucre blond vite complétée par une note briochée anisée citronnée

alors fatalement on pense à une pâtisserie, à une gourmandise qui vous laisserait la bouche fraîche et parfumée et l'envie de continuer ...

Un Champagne plein de sève et d'amour.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Sa puissance lui autorise bien des mariages, un bar en croûte de sel, un pigeonneau en salmis, des fromages à pâte molle affinés et pourquoi pas une tarte au citron meringuée ...

ŒNOLOGIE

Une seule année de vendange : 2015.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 3 ans minimum.

DOSAGE EXTRA BRUT à 5,5 g/l



CHAMPAGNE
GREMILLET