

SIMPLEMENT



AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Cuvée Nue Brut Nature

60 % Pinot noir

35 % Chardonnay

5 % Meunier

Base 2013

Dosage 0 g/l

Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune bouton d'or. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez exprime de la richesse fruitée incarnée par des notes de mirabelle, de coing, de pêche, d'amande. L'aération du Champagne révèle des parfums de chèvrefeuille et d'aubépine, mêlés à des notes de craie humide, d'iode, de pomme tatin, d'ananas rôti, de miel d'acacia, de framboise, de cerise, de pâte de fruits blancs, de poire, d'abricot.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité orangée et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayeuse qui confère de l'allonge au palais avec une sensation veloutée qui rehausse l'impression crémeuse de l'ensemble. Le Champagne exprime un équilibre entre un fruité mûr et fringant, tout en préservant sa signature minérale. La finale fondante et gourmande reste ainsi légère, parfumée et aérienne, avec une matière sèche savoureuse et une ultime sensation iodée de fleurs de sel.

La **Cuvée Nue** Brut Zéro est un Champagne épurée, livrant une farandole fruitée habilleement cousue à la pureté minérale. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 12°C dans une flûte élancée et galbée, avec les préparations culinaires suivantes :

Ceviche de dorade

Saint-Jacques poêlées, vinaigrette de fruits de la passion à l'huile d'olive

Tartare de saumon, mangue et courgette, ciboulette et tranche de carambole

Marinade aux deux saumons et fruits exotiques

Encornet grillés et déglacés au vinaigre de mangue réduit

Papillote de cabillaud, mangue et litchi

Gnocchis de carottes à l'orange et chantilly de dorade

Salade asiatique tiède de poulet

Langoustines grillées et dés d'ananas rôti

Makis de mangue au saumon et avocat

Tempura de crevettes à l'orange

Filet de sandre au beurre blanc

Blanquette de poisson blanc et de coquillages

Poulet aux écrevisses et au safran

Rôti de veau à l'orange

Fromages de chèvre...

