

SIMPLEMENT  AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Rosé de Saignée Grand Cru

75 % Pinot noir

25 % Chardonnay

100 % Verzy

Base 2015

Dosage 3g/l

Le Champagne arbore une robe chatoyante à l'aspect lumineux et fluide, de couleur rose orangé avec des reflets rose saumoné. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette tenace. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez se montre délicat avec des notes de pêche, de kumquat, de groseille, de pomelos, relevées par un parfum d'acacia. L'aération du Champagne révèle l'élégance parfumée de la rose, mêlée à la craie humide, la poire, la framboise, la pomme, la fraise, l'abricot, la marmelade d'orange.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et légère, soutenue par une acidité orangée et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité avec une brise iodée qui s'élève et rencontre une pointe mentholée pour donner beaucoup de fraîcheur. Le dosage soigné permet d'apprécier sur la durée cette virgule de fin de bouche qui emmène avec elle le sourire fruité de ce Champagne singulier.

La cuvée **Rosé de Saignée Grand Cru** est un Champagne qui laisse une empreinte aérienne, véritable complice des instants repas comme des moments plus complices et gastronomiques. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec **les préparations culinaires suivantes** :

Toast de rillettes de saumon à l'orange sanguine
Tartare de daurade sur gelée de légumes d'été
Langoustines au jus de tomates cerise au basilic ciselé
Rillettes de sardines au pomelo
Saumon gravlax
Filet de cabillaud et concassée de tomates à la coriandre
Lasagnes de saumon aux épinards
Rouget grillé aux petits légumes frais
Filet de sole et sa réduction de jus de clémentine
Rose de jambon de Parme
Carpaccio de bœuf et poivre Timut
Ossau-Iraty assez frais au piment d'Espelette
Pâte de chaource fouetté et gelée de fraises...

