

# LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

## Cuvée Tentation Extra Dry

75 % Pinot noir

25 % Chardonnay

Base 2016 - Dosage 16 g/l – Verzy / Trépail / Cernay

Visuel : Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune paille clair avec des reflets jaune pâle argenté. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate.

Olfactif : Premier nez se montre gourmand et envoutant par ses notes de caramel au lait, de coco, de pêche confite, d'abricot, de pomelo confit, d'amande douce. L'aération du Champagne révèle des notes de miel d'acacia, de poire confite, de rhubarbe,

Gustatif : Effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité de pomelo et de zeste de citron confit. Le dosage extra dry éclaire la richesse fruitée tout en équilibrant la fraîcheur zestée d'une finale fondante et délicate.

La **Cuvée Tentation Extra Dry** est un Champagne tendre et frais, la bonne équation résolument gourmande et décalée d'un dosage singulier. Nous suggérons une température de dégustation à 8°C dans un verre élancé et galbé.

