

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Grand Soir 2011

Pinot Noir : 71 %

Chardonay : 29 %

Terroir : Verzy – Cernay les Reims

Dosage : 3g / L

Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune vert soutenu avec des reflets jaune pâle chatoyants et profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez gratifie d'embruns iodés saisissant, rejoints par des notes de citron vert puis par des odeurs plus gourmandes qui évoquent le massepain, la pêche de vigne, le beurre frais, les céréales. L'aération du Champagne révèle des parfums de chèvrefeuille avec des notes de miel, de pain toasté, de pain d'épices, de moka, de châtaigne, de fleur d'oranger, de poire confite, de pralin, de craie tendre, de pomelo, d'abricot, avec des accents d'infusion de thé.

L'approche dans le palais est concentrée et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et de fruits charnus. La matrice minérale crayeuse s'ouvre en corolle pour délivrer une texture caressante et crémeuse, dans laquelle vient se fondre avec élégance la richesse fruitée bien nuancée. Le dosage soigné permet à l'ensemble de s'exprimer d'une même voix, celle d'une finale pleine, aboutie et savoureuse, ponctuée par le retour élégant et racé des brises marines iodées.

La cuvée **Grand Soir 2011** est un Champagne d'exception, le fruit de l'excellence maison au service d'un millésime unique et de vos moments de vie précieux. Nous suggérons une température de dégustation de 10 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec les préparations culinaires suivantes :

Carpaccio de homard et wakamé mariné, germes de radis

Sole en viennoise de parmesan, épinards et girolles

Dos de lieu jaune, émulsion au thé vert, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Foie gras et sel rose de l'Himalaya

Toast chaud au beurre salé et éclats de truffe

Œuf mollet, crème de topinambours, jus truffé et son croûton au foie gras

Cuisses de cailles rôties, galette de pomme de terre et cèpes, sauce vigneronne

Noix de ris de veau dorée, butternut à l'arabica, crème de pain d'épices

Canette de Challans, panais, betteraves, acidulé de coing

Risotto à l'ail des ours, parmesan et bouillon de légumes

Mousse de Beaufort, herbes de montagne, coulis de betterave et noix concassées...

