



CUVEE MELODIE

HISTOIRE

Née de l'imagination de Jean-Luc, cette cuvée doit son origine à ses enfants. Avec Nicolas adepte des danses de salon et Valérie pianiste, le nom Mélodie semblait un bon moyen de les réunir dans cette bouteille.

CÉPAGES

90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.

Issue de 3 parcelles du milieu de coteaux, uniquement composée des cœurs de cuvée, cet assemblage se veut une ode au Pinot Noir. Le chardonnay ne vient que souligner le caractère bien trempé de ce cépage allié au terroir d'Ambonnay.

ŒIL

Parée de sa robe or pâle, cette cuvée laisse entrevoir des reflets dorés signes de maturité. Son effervescence nourrit une mousse persistante.

NEZ

Dès les premiers instants, on retrouve les parfums caractéristiques et racés du Pinot Noir avec des notes de pêche de vigne et de vanille. Le caractère épicé s'exprime sur des notes de poivre rouge.

BOUCHE

L'attaque en bouche est franche avec une acidité soutenue mais fondue. Ensuite se développent une alliance de puissance, de corpulence et de complexité. La bouche va découvrir les caractères fruits jaunes, puis les notes de framboise le tout soutenu par un caractère poivré. L'élevage sur lattes apporte gras et volupté en bouche pour équilibrer l'acidité du début et de fin de bouche.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Un Champagne d'exception et de connaisseurs, équilibré, alliant puissance et finesse. À l'apéritif, il accompagnera vos bouchées pas trop épicées. Sa vinosité lui permet aussi d'accompagner avec finesse des poissons gouteux comme le saumon ou le turbot. Il sublimerait aussi vos viandes blanches et des fromages comme le comté ou le brie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10% de vins de réserve

Dosage: entre 8.5 et 9 g/l

Durée de vieillissement : 4 ans minimum

Date de dégorgement : gravée sur le bas de la bouteille