



# BRISSON-LAHAYE

## CHAMPAGNE



# L'arrogante

## BRUT

**CÉPAGES :** 60 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir (dont environ 17 % de vin rouge de Pinot Noir).

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuve inox. Ce champagne est un vin « d'assemblage » d'années avec une partie de vins vieillis en fûts de chêne. Le vin rouge destiné à créer cet assemblage est fait par nos soins, sa vinification se fait en fût et son élevage dure plusieurs années.

**VEILLISSEMENT :** En moyenne 3 ans sur latte.

**DÉGORGEMENT/DOSAGE :** Brut à 6 gr/L, sur demande en brut zéro.

**CONDITIONNEMENT :** En bouteille uniquement.

**ŒIL :** L'arrogante a une robe rose rubis avec de légers reflets rouille. Ses bulles sont fines et son cordon de mousse persistant est très actif.

**NEZ :** Son nez est frais et complexe avec des notes de fruits rouges, il est très légèrement boisé.

**BOUCHE :** Comme le nez, la bouche est fraîche avec des arômes de fruits rouges. En fin de bouche il reste un léger boisé persistant. Sa longueur en bouche est surprenante.

**ÉVOLUTION DANS LE TEMPS :** Ce champagne a un potentiel de garde de 5 à 7 ans. Si vous aimez ce champagne tel qu'il est, consommez le dans les 2 ans. Avec le temps sa robe deviendra orangée, type pelure d'oignons et des notes d'abricots secs, de pruneaux ou de cerises à l'eau de vie évoluées vont apparaître. Sa belle longueur en bouche restera intacte.

**ACCORD METS/CHAMPAGNE :** L'arrogante est idéale à l'apéritif. Si vous souhaitez l'accorder avec un repas, elle peut s'associer à une viande blanche en sauce, comme par exemple une côte de veau fermière. En dessert, elle se mariera à ravir à une tarte aux fraises.





# BRISSON-LAHAYE

## CHAMPAGNE



# L'arrogante

DEMI-SEC

**CÉPAGES :** 60 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir (dont environ 17 % de vin rouge de Pinot Noir).

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuve inox. Ce champagne est un vin « d'assemblage » d'années avec une partie de vins vieillis en fûts de chêne. Le vin rouge destiné à créer cet assemblage est fait par nos soins, sa vinification se fait en fût et son élevage dure plusieurs années.

**VEILLISSEMENT :** En moyenne 3 ans sur latte.

**DÉGORGEMENT/DOSAGE :** Demi-sec à 32 gr/L, sur demande en brut zéro.

**CONDITIONNEMENT :** En bouteille uniquement.

**ŒIL :** L'arrogante a une robe rose rubis avec de légers reflets rouille. Ses bulles sont fines et son cordon de mousse persistant est très actif.

**NEZ :** Cette cuvée a des notes de petits fruits rouges fraîchement écrasés.

**BOUCHE :** En bouche, les fruits rouges se mêlent à une douceur légèrement miellée et apportent une certaine rondeur.

**ÉVOLUTION DANS LE TEMPS :** Comme tout champagne demi-sec, il n'est pas destiné à la conservation car dans le temps, il risque d'y avoir un déséquilibre entre son sucre et l'évolution de ses arômes.

**ACCORD METS/CHAMPAGNE :** Il ravira les épicuriens qui l'associeront à un foie gras cuit et sa confiture de figue. En fin de repas, il réhaussera vos desserts avec ses notes goûteuses à souhait.

