



BRISSON-LAHAYE

CHAMPAGNE



La passionnée

BRUT BLANC DE NOIRS

CÉPAGES : 50 % Pinot Noir, 50 % Meunier.

VINIFICATION : Vinification en cuve inox. Ce champagne est un assemblage d'année. Nous y associons des vins de la vendange passée à des vins de vendanges précédentes ayant fait leur élevage, en partie, en fût de chêne.

VIEILLISSEMENT : En moyenne 3 ans.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : Brut à 6 gr/L. Sur demande, peut se faire en brut zéro.

CONDITIONNEMENT : En bouteille exclusivement.

ŒIL : La passionnée a une robe jaune pâle avec de beaux reflets dorés. Sa mousse est fine et son cordon de mousse persistant.

NEZ : Ce champagne aux arômes complexes allie fraîcheur et fruité.

BOUCHE : En bouche, ce champagne racé laisse s'exprimer des notes de fruits jaunes mûrs, d'épices, de miel et de moka. Ce Champagne explose en bouche, sa longueur est d'une belle discrétion.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : La passionnée, alliant le Pinot Noir et le Meunier, possède un potentiel de garde de 7 ans environ. Avec le temps, il gagnera en arômes de fruits compotés puis confiturés de par le Meunier et dans le même temps des arômes de grillés puis de torrifiés, évolution normale du Pinot Noir.

ACCORD METS/CHAMPAGNE : La passionnée, de par sa complexité est idéale pour l'apéritif. Si vous souhaitez l'accorder en cours de repas, elle s'associera très bien à un pavé d'autruche sauce vigneronne ou à de la biche sauce forestière. Elle est également très bien adaptée à un plateau de fromage. Avec un dessert, elle est l'alliée du tiramisu ou tout autres recettes avec une base de café.

