



BRISSON-LAHAYE

CHAMPAGNE

La sentimentale

BRUT BLANC DE BLANCS - PREMIER CRU



CÉPAGES : 100 % Chardonnay premier cru.

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 grande partie, en fût de chêne.

VIEILLISSEMENT : En moyenne 2 ans sur latte.

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

CONDITIONNEMENT : En bouteille.

CEIL : La sentimentale a une robe jaune pâle avec des reflets légèrement dorés.

NEZ : Le nez est fin, frais, fleuri avec des touches de mielés.

BOUCHE : Ce champagne délicat allie fraîcheur, finesse et gourmandise avec ses notes de fleurs blanches et son léger miellé. Sa longueur en bouche finement vanillée est très appréciée.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne a un potentiel de garde d'environ 7 ans. La Chardonnay possède des arômes très particuliers et spécifiques qui s'épanouissent dans le temps. Lorsque La Sentimentale est jeune, elle allie finesse et notes fleuries qui se transformeront avec le temps en notes miellées, beurrées, vanillées. Ces notes sont déjà perceptibles lorsque La sentimentale est jeune puisque nous allions toujours plusieurs années, cependant, avec le temps, ce sont ces arômes qui prennent le dessus.

ACCORD METS/CHAMPAGNE : Ce champagne, de par sa complexité sera très apprécié à l'apéritif. Si vous souhaitez l'accorder à un met, privilégiez des plats de poissons ou de crustacés, en sauce ou grillés comme par exemple, de la queue de lotte sauce champagne, des gambas grillées aux aromates, une fricassé de langoustines, des Saint-Jacques en croûte sur lit de poireaux ou tout simplement un plateau de fruits de mer. En dessert, vous pouvez l'associer à une pièce montée, par exemple.

