



CHAMPAGNE

Collard Leveau



CUVÉE PROFONDEUR

Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune soutenu avec des reflets jaune doré très lumineux. Il est traversé par de fines bulles qui gagnent rapidement la surface pour alimenter un cordon fin.

Le premier nez expose sa maturité par une tonalité franchement miellée, la chair croquante de la pomme Boskoop rouge ainsi qu'une odeur de pêche blanche poivrée. Après quelques minutes des odeurs de beurre se mêlent à la cerise et à la confiture de coing. La sensation olfactive fait preuve à la fois de finesse, de richesse et d'intensité.

L'attaque est d'une belle fermeté. Le vin se développe dans la palais avec du volume. La fin de bouche est bien tendue mais se veut raffinée. L'équilibre sucre/acide est ainsi respecté. Les arômes rémanent de confiture de coing, de compote d'abricot et de pamplemousse rose sont élégant.

L'ensemble fournit un réel plaisir de dégustation. Ce Champagne peut aisément garnir les caves pendant 7 à 8 ans. Servi à 9-10°C, il pourra toutefois trouver sa place sur les bonnes tablés, en compagnie d'un carré d'agneau de lait rôti au miel et au romarin ou d'une tartelette fine d'abricot.

A l'œil : Or jaune

Au nez : finesse

En bouche : élégance