



CHAMPAGNE

Collard Leveau



CUVÉE DES DEUX GEORGES

La robe présente une couleur jaune citron aux reflets dorés très éclatants. Elle est habillée de très fines bulles qui se rejoignent en fin cordon.

Le premier nez s'inscrit dans une évocation très mature et capiteuse, sur le miel d'acacia, les épices et le chèvrefeuille. Il s'enrichi de notes très légèrement boisées d'épices douces et de vanille.

L'attaque en bouche est fraîche et l'effervescence crémeuse. Le développement montre un peu de vinosité et de profondeur bien contrôlées par la trame. La finale minérale joue une partition douce-amère avec une pointe de salinité.

L'ensemble s'articule autour de la maîtrise d'une vinification soignée et de la richesse d'une matière finement puissante qui s'apprécie dès maintenant. Servie à 9-10°C, cette cuvée peut envisager la compagnie d'un suprême de volaille blanche accompagné d'une crème de réduction de châtaigne aux morilles, un Comté affiné 18 mois ou un foie gras servi frais avec des éclats de truffe et quelques fleurs de sel.

A l'œil : reflets ambré

Au nez : épice

En bouche : maturité