



CHAMPAGNE

Collard Leveau



CUVÉE TRADITION

Légère collerette continue. La teinte est d'un bel or doré aux reflets ambrés.

Les premiers arômes sont fruités. On notera les agrumes confits et la poire. A l'aération, ce sont les notes de mirabelle et de fruits secs qui viennent complexifier le panel aromatique. L'ensemble est souligné par une certaine fraîcheur mentholée.

La mise en bouche est suave et pétillante. Rapidement, l'acidité s'épanouit pleinement, équilibrée par un dosage savoureux. Les arômes d'agrumes (marmelade d'orange) sont portés sur la longueur.

Servi frais à 7-8°C, il s'annonce comme un Champagne d'apéritif. Nous pourrions toutefois chercher l'accord avec un wok de crustacés à l'orange ou un fromage de chèvre frais.

A l'œil : doré

Au nez : fruité

En bouche : acidulé, généreux