

SIMPLEMENT



AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Cuvée Tentation Extra Dry

80 % Pinot noir

20 % Chardonnay

Base 2011

Dosage 16 g/l

Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune paille clair avec des reflets jaune pâle argenté. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez se montre gourmand et envoutant par ses notes de caramel au lait, de coco, de pêche confite, d'abricot, d'ananas rôti, de pomelo confit, de pâte de fruits rouges et noirs, d'amande douce. L'aération du Champagne révèle des notes de miel d'acacia, de poire confite, de rhubarbe, de calcaire crémeux, d'iode, de rose, de cassis, de cerise amarena, avec des nuances de fruits secs, de pain grillé et de réglisse.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité de pomelo et de zeste de citron confit. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité calcaire qui confère de la salinité et rehausse la texture crémeuse au palais. Le dosage extra dry éclaire la richesse fruitée tout en équilibrant la fraîcheur zestée d'une finale fondante et délicate.

La **Cuvée Tentation Extra Dry** est un Champagne tendre et frais, la bonne équation résolument gourmande et décalée d'un dosage singulier. Nous suggérons une température de dégustation à 8°C dans une flûte élancée et galbée, avec les préparations culinaires suivantes :

- Saint-jacques poêlées au vinaigre de mangue réduit et petites carottes glacées
- Verrine de chèvre frais à la mangue et ananas Victoria
- Verrine de langoustines grillées, ananas et mangue, huile de vanille
- Banane au miel bardée de bacon
- Dés de foie gras, d'ananas, de mangue et de litchi
- Fromage frais fouetté et gelée de coulis d'abricot
- Tajine de poisson au citron confit et safran
- Gaspacho de melon, dés de courgette, cubes de poivron et menthe ciselée, lard croustillant
- Brochette de filet mignon de porc, pêche, miel, romarin et piment d'Espelette
- Cocotte de filet mignon de porc, carottes et abricot
- Emincé de canard à l'orange
- Crème brûlée andalouse
- Chantilly de lait de coco et fruits de la passion, déco carambole
- Pêche melba...

