

CUVÉE ROYALE BRUT VINTAGE 2009



2009, une année de qualité

La maturation des raisins s'est déroulée sous de véritables conditions estivales que la Champagne n'avait plus connues depuis l'été 2003.

La vendange commence le 8 septembre avec un temps chaud, sec et très ensoleillé permettant au raisin d'achever son évolution.

Cette vendange donne sans aucun doute la naissance de champagne de belle qualité.

Elaboration

Assemblage: 45% Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier, provenant des Premier et Grand Crus dont une partie du vignoble de la Maison : Le Mesnil sur Oger, Chouilly, Bergères les Vertus, Cumières, Mailly Champagne, Rilly la Montagne, Sacy ...

Ageing : 6 ans

Dégustation

A l'œil, une robe d'un or jaune doré composée d'une pléiade de bulles fines et frémissantes.

Le nez est intense et profond avec des notes de fleurs blanches (acacia, sureau et fleur d'oranger), auxquelles se succèdent des arômes fruités (pamplemousse, ananas, raisin).

En bouche, elle se révèle associée à la consistance dans une expression finement fruitée et vineuse.

Finale longue et voluptueuse avec des notes de nougat, de miel et d'amande.

Alliances

La Cuvée Royale Millésimé 2009 accompagnera des plats aussi divers que variés, tel qu'un carpaccio de Saint-Jacques à la vanille Bourbon, un foie gras de canard au zeste de citron ou bien une cannette rôtie de Challans avec ses pommes de terre cuites au safran ou encore un parfait glacé à la poire et sa meringue, ou des marrons glacés et chocolat au lait.

Conservation

A conserver allongé dans une cave à l'abri de la lumière et à température constante. A rafraîchir dans un seau à glace pendant vingt minutes avant de le servir.

A déguster à 8-10°C.

