



Léopoldine

CHAMPAGNE

FRANCE

Exaltation

BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2013

Assemblage

100 % Chardonnay

Vendange 2013 - pas de fermentation malolactique

Dégustation

Exaltation se pare d'une robe jaune pâle aux reflets jaune paille clair. Le premier nez s'exprime dans un registre printanier, minéral et très floral, évoquant des notes de craie tendre et iodée, avec des parfums d'acacia, de bouton d'or, de rose fraîche, de mimosa, laissant percer des accents briochés. Le vin exprime des fragrances de citron, de pêche blanche, de meringue fraîche, de poire, de verveine, d'amande fraîche, de caramel au lait, de noisette grillée, relevées par des accents mellifères et de menthe poivrée.

La bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. *Exaltation* développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée émoussillante. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble, encore juvénile, se veut fringant à l'image de ce millésime qui fait la part belle au raisin croquant. La finale saline et tactile reprend l'élan de fraîcheur citronnée sur fond mentholé, comme une brise ininterrompue.

Accords mets/vin

- Huîtres fines de claire
- Saumon mariné à l'Huile de combava et gelée de pommes Granny
- Saint-jacques poêlées au beurre d'algues et mousseline de céleri-rave
- Homard et poireaux grillés avec une émulsion de parmesan
- Filet bar en croûte de noisette et mouclade au Champagne
- Merlu sur risotto aux coques
- Sandre sauté et riz pilaf aux poireaux et à la coriandre avec son jus aux huîtres

Disponible uniquement en bouteille (75 cl)



4, rue du Moulin - 51150 Ambonnay
T. +33 (0)684 590 756 - contact@champagne-leopoldine.fr
www.champagne-leopoldine.fr

