



Léopoldine

CHAMPAGNE

FRANCE

Exaltation BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Assemblage

Grand Cru - 100 % Chardonnay

Dégustation

Exaltation est une cuvée à la matière charnue, pleine d'élégance et de finesse. Le premier nez est épuré. Il évoque des odeurs de pierre calcaire et de citron avec un tendre parfum d'acacia. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de pêche blanche, d'amande émondée, de mie de pain frais, de pamplemousse jaune, de fleurs d'aubépine et de brioche.

Le palais est net et frais avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité calcaire qui confère de la salinité iodée, de la franchise et de l'allonge au palais. L'ensemble, finement dosé, laisse pointer quelques arômes de fruits blancs à pépins. La finale, élançée, livre d'ultimes notes de fleurs de sel et de menthe poivrée.

Accords mets/vin

- Tartare de saumon et de céleri,
- Bar au fumet de coquillages,
- Tartare de daurade et combava avec une crème à l'échalote, légumes croquants et crème à la ciboulette,
- Langoustines snakées et crème de crustacés à la badiane,
- Asperges gratinées au comté,
- Pélarçon,
- Saint-félicien,
- Tataki de saumon aux graines de fenouil,
- Chirashi,
- Saint-Jacques en bouillon thaï,
- Chun Juan, nems de poulet aux légumes à la menthe fraîche,
- Salade de papaye verte aux crevettes,
- Nouilles de blé sautées aux légumes de saison.

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

