



Léopoldine

CHAMPAGNE

FRANCE

Première fois BRUT NATURE - GRAND CRU

Assemblage

Grand Cru - 70 % Pinot Noir - 30 % Chardonnay

Dégustation

Première fois (Brut nature) se pare d'une robe lumineuse et fluide. Eclatante, elle dévoile des nuances jaunes paille clair aux reflets jaunes argentés.

Son nez révèle des notes de mangue, d'abricot, d'aubépine, de cerise, de poire, d'amande émondée et de tilleul. Puis le vin gagne en ampleur avec des fragrances de chèvre-feuille, de brioche, de pêche blanche, de marmelade d'orange, de biscuit, de prune, de cassis, de grenade, de mûres, d'iode et de calcaire humide.

Le palais est riche et frais, accompagnant une effervescence crémeuse. Une matière fruitée s'exprime en bouche, soulignée par une acidité de pomelo et de fruits charnus bien tendue. Puis c'est une minéralité argilo-crayeuse qui prend place, délivrant un volume fruité, de la mâche, de la franchise et de l'allonge au palais. Le faible dosage assure l'expression précise de raisins mûrs et aromatiques. C'est tout le caractère et la vinosité du terroir qui s'exprime. La finale est pleine et croquante, libérant des arômes de fruits frais persistants.

Accords mets/vin

- Carpaccio de Saint-Jacques et fine brunoise de gingembre confit,
- Foie gras mi-cuit à la figue façon opéra,
- Tataki de thon rouge au sésame et fines lamelles de légumes confits,
- Wok de romsteak au soja et légumes de saison,
- Cantal,
- Queue de homard rôti à l'huile de basilic,
- Boudin blanc aux pommes,
- Pigeonneau aux lentillons de Champagne à la sauge,
- Magrets de canard cuits basse température au miel et pommes sautées,
- Pintade à l'étouffée et carottes glacées au jus balsamique,

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

