

Champagne Delouvin-Bagnost

Cuvée Réserve

Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives. Le champagne arbore une robe à l'aspect satiné et assez dense, de couleur or jaune pâle nuancé de vert, avec des reflets or jaune lumineux et profonds dans le verre. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez se montre mature et concentré, exprimant des notes qui rappellent le pain grillé, le gingembre confit, les fleurs séchées, la poire confite, le jasmin, la verveine, le citron confit, la marmelade. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des accents de miel, de quetsche, de grenade, de pomelo, de cassis, de figue, de moka, de nèfle, de fleurs séchées, d'infusions de tilleul, de cumin.

Le contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée et de pomme verte. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argileuse qui confère du volume fruitée, de la patine, et rehausse la sensation de gourmandise. La patine du temps vient apporter de la profondeur à la substance fruitée avec des nuances confites et relevées. La finale profite de cette fusion, à la fois légère et moelleuse, toujours fraîche et vibrante.

La **Cuvée Réserve** est un Champagne riche et profond, dont la fraîcheur équilibre la vinosité pour créer des moments d'échanges plus intimistes et des accords privilégiés sur des plats terre et mer.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 9°C dans un verre élancé et galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives :

- Tartare de daurade, juliennes de concombre et de gingembre rose
- Tartare de saumon, avocat, sésame et coriandre
- Brochette de saumon au lard, vinaigrette à l'orange et miel
- Médaillon de lotte, crème de potimarron à la badiane
- Wok de porc, crevettes et langoustines
- Jambon de Reims
- Foie gras en terrine et poivre de Sichuan
- Blanquette de veau
- Sauté de coques et de filet mignon de porc mariné aux épices
- Potée de chou
- Tomme à l'ail des ours, gouda au cumin