

Champagne Delouvin-Bagnost

Cuvée Victoire

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 lumineux, satiné et assez fluide, de couleur rose orangé avec des reflets rose cuivré d'un bel éclat. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez se montre enivrant, offrant de délicates notes de pamplemousse rose, de coquelicot, de rose fraîche, de framboise, d'orange sanguine. L'aération du Champagne permet d'ajouter des notes de pomme, de fraise des bois, de cassis, de réglisse, de poivre noir, menthe Vichy.

Le contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité dominante sablo-calcaire qui confère de la franchise, du volume fruitée, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. C'est un concentré de fruits frais et pulpeux qui parcourt le palais, en parfait équilibre et relancé par une finale savoureuse et ininterrompue.

La **Cuvée Victoire** est un Champagne dont la qualité fruitée et la précision le destine à une consommation de tous les instants, aussi bien apéritive que festive ou plus intimiste.

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 :

- Sashimis de saumon et de thon rouge au poivre de Timut
- Brochette de gambas et lard de Colonnata grillés à la plancha
- Dos de flétan sauce provençale
- Brochette de feta et tomate confite
- Chiffonnade de jambon de Parme et de mortadelle
- Carpaccio de bœuf et parmesan
- Pierrade de viandes bien émincées
- Brochette de poulet satay
- Ossau-Iraty assez frais au piment d'Espelette
- Chaource fouetté et grapillon de groseilles