

Champagne Delouvin-Bagnost

Cuvée Louis V

Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune nuancé de vert, avec des reflets jaune citron d'un bel éclat. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez s'exprime avec élégance et précision, évoquant des notes de cœur de citron, de pomme verte, de fleurs d'acacia, de rose fraîche, d'orange, de pêche. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de pomelo, de cassis, de framboise, d'abricot, de mirabelle, d'ananas confit, d'infusions diverses.

Le contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse à souhait, soutenue par une acidité citronnée et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité et de l'allonge au palais. L'ensemble est finement cousu, avec une harmonie des substances minérales et fruitées qui n'a de cesse de rayonner dans le palais. La finale pulpeuse et gourmande est éclairée par un rayon citronné qui prolonge le plaisir avec persistance et raffinement.

La **Cuvée Louis V** est un Champagne à part, véritable joyau d'harmonie et de plaisir, un partenaire précieux de vos moments d'exception.

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 :

- Huîtres fines de claire
- Panacotta de crustacés, tartare de dorade au combava et huile d'olive vierge
- Ceviche de filet de Bar, vinaigrette Citronnée sur un tarama blanc
- Carpaccio de maigre, salade d'agrumes et huile à la pistache
- Noix de saint-jacques, ravioles de poireaux et sauce Champagne
- Dos de cabillaud vapeur et risotto aux légumes, sauce aux crustacés
- Langoustine au basilic, riz vénéré comme un risotto lié au parmesan, crème de crustacés
- Homard en cocotte, fricassée de champignons des bois aux fines herbes, écume de persil plat
- Filet de sandre et navet boule d'or sauce au Champagne
- Œufs parfaits, jus d'herbes et tuile parmesan