

Champagne Delouvin-Bagnost

Cuvée Tradition Brut

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 et assez fluide, de couleur or jaune avec des reflets jaune doré et profonds dans le verre. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez se montre parfumé et gourmand, rappelant des notes de pêche, de pomme tatin, de jasmin, de rose, de fleurs d'oranger, de compote de coing. L'aération du Champagne permet de révéler une farandole composée de notes de raisin sec, de groseille, d'ananas, de massepain, de caramel, de gingembre, de miel, de châtaigne, d'abricot, de torréfaction, d'épices douces.

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 orangée intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-argileuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la mâche, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble très homogène montre de la maturité fruitée en équilibre avec une fraîcheur ciselée. La finale juteuse et exotique aspire à des moments d'échanges festifs et gourmands.

La **Cuvée Tradition** est un Champagne pour tous les instants, accélérateur de convivialité apéritive et qui saura surprendre à table avec des plats inspirés et gourmands.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°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 :

- Brunch œufs brouillés et chips de lard
- Cookies salés au parmesan et chorizo doux
- Dos de cabillaud vapeur et purée de butternut au curry
- Foie gras en terrine et gelée de fruits de la passion
- Filet mignon de veau et gnocchis de carottes à l'orange
- Croustillant de boudin blanc aux pommes
- Côte de veau rôtie, gratin de céleri-rave au curry
- Langres, comté
- Croquettes de camembert
- Nems au chèvre et à la mangue