

Les Classiques Carte d'Or Brut

Assemblage : 100 % Chardonnay

Vieillessement : 3 ans / Dosage : 7,5 grammes par litre

Blending : 100 % Chardonnay

Ageing process : 3 years / Dosage : liquor at 7,5 gr/l



Le Champagne arbore une robe de couleur jaune citron avec des reflets jaune vert paille, lumineux et profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le disque assez fluide et satiné clôt une sensation visuelle fraîche et nuancée.

The color yellow-lemon with green glints is intense and declares a mature and adult wine. The effervescence is soft and composed of small bubbles providing a light white string.



Le premier nez élégant et frais évoque des odeurs minérales de craie caillouteuse, de citron vert, de citronnelle, de réglisse Carensac, mêlées à des parfums d'acacia et de giroflée. Il évolue à l'aération vers des notes mellifères, d'amande douce, de cédrat, d'iode et de calcaire persistants.

The first nose confirms the visual sensation, melted butter, candied pomelo and cooked honey.



L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une matière fruitée charnue et pulpeuse, rappelant le raisin frais, la pomme verte, la pêche blanche, et soutenue par une acidité citronnée fraîche et délicate.

The flavour in the mouth is soft and accompanied by a subdued effervescence. In the mouth, the honey dominates and the freshness is balanced with just enough vinosity without heaviness.

Neither the effervescence, rather discreet, nor the dose, just perceptible will trouble this nature. At the end, this freshness reappears and also a good minerality and some notes of candied citrus fruit. The aromatic persistence is very interesting (8 seconds) and adds to the strained character of the wine.



Nous proposons une dégustation à une température de 9 à 10°C avec nos suggestions d'harmonies culinaires : huîtres Fines de Claire, carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert, roulés de saumon fumé à la roquette, citron et fromage frais...

Because of acidity and the minerality of the wine, it should be served with sea products. In order to accentuate the creamy texture and the mature aromas of the wine, choose creamy or butter sauces to accompany the dishes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

