

KLEPKA & SAUSSE

CHAMPAGNE

Alliance Rubis

Grand Cru

Assemblage : 41 % Chardonnay, 42% Pinot Noir, 17 % Pinot Noir vinifié en rouge

Base récolte : 40 % de la récolte 2019 et 60 % de vins de réserves

Vieillessement sur lies : 3 ans

Dosage : 8 g/l (Brut)

Notes de dégustation :

La cuvée **Alliance Rubis** est un Champagne qui offre des facettes de fraîcheur, de puissance, d'élégance, de fruit.

Nez gourmand de petits fruits rouges avec des arômes subtils de cerise de Montmorency, pâte de coing et fraise confiturée.

L'attaque en bouche est souple et charnue.

Le Pinot se révèle en bouche avec des nuances kirschées.

On reste dans une belle élégance, épanouie et apaisée par la maturité du vieillissement.

L'ensemble, légèrement charpenté, montre du caractère en association avec la fraîcheur élancée qui porte le fruit vers une finale fraîche et élégante.

Suggestions harmoniques

Côté plaisir de la table, nous vous convions aux quelques suggestions harmoniques suivantes :

- Apéritif en toutes occasions conviviales
- Chiffonnade de jambon de Parme, chorizo doux
- Gamabas grillées
- Lasagnes aux légumes
- Les plats asiatiques avec épices douces
- Desserts à base de fruits (crumble de fruits rouges, tarte aux fraises)

Distinctions

90 points Wine Enthusiast magazine 2022



www.champagne-klepka.com

+33 (0)6.08.51.90.79 – laurentklepka@gmail.com

2 rue des gouttes d'or - OGER

51190 BLANCS-COTEAUX

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION