

KLEPKA & SAUSSE

CHAMPAGNE

Comte de Chermont

Grand Cru

Millésime 2013

Assemblage : 50% Pinot noir / 50% Chardonnay

Base récolte : 2013

Vieillessement sur lies : 7 ans

Dosage : 7 g/l (Brut)

Notes de dégustation :

Le nez s'ouvre sur des notes crémeuses d'amandes grillées, d'abricot et de citron confit.

L'attaque soyeuse, toute en finesse par l'apport du Chardonnay, arrive rapidement sur une bouche pleine de rondeur amenant le gourmand des grands crus de pinot Noir.

Une subtile persistance en finale.

Gourmandise et élégance, pour la mise en valeur d'un millésime d'exception.

Suggestions harmoniques

- Bar au fumet de coquillages, fins poireaux et girolles poêlées
- Risotto de légumes au parmesan
- Suprême de volaille, purée de courge et sauté d'épinard
- Ravioles de paleron de boeuf
- Côtelettes d'agneau grillées, sauce au romarin et miel
- Mitonné de veau, fricassée de morilles et pâtes aux herbes
- Chèvre chaud, poire rôtie, vinaigrette aux noix et miel

