



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

Janvry - Reims - France

**NOUVELLE
BOUTEILLE**

CUVÉE
30&3

COMPLEXITÉ – STRUCTURE - SALINITÉ

CÉPAGES

30% Meunier vinifié en fûts de Chêne,
70% Chardonnay



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage : 3 g/l

Temps de vieillissement en caves :
plus de 5 ans

Temps de repos après dégorgement :
entre 6 mois et 12 mois

ŒIL

La robe, dorée à souhait, propose des reflets lumineux tandis que les trains de bulles produisent une effervescence fine et rapide. La présentation générale de cette cuvée est particulièrement solaire.

NEZ

Le premier nez est intense et exprime de belles notes de mirabelles, de coings cuits, de toast, de miel. Nous sommes à la fin de l'été. Puis arrivent une pointe de pêche cuite, des épices et des effluves de boulangerie. Plus tard encore, apparaît le miel de forêt, rejoint par le pain grillé, la noisette et la morille. Il s'agit d'un nez puissant et complexe, à la fois fruité et tertiaire. Après vingt minutes dans la flûte, la tenue à l'air est parfaite.

BOUCHE

L'attaque en bouche est large et dense. Après cette entame confortable, l'acidité et l'effervescence crémeuse apportent de la fraîcheur et du rythme. La consistance charnue et serrée de la cuvée génère une sensation de mèche. Cette matière volumineuse habille l'ensemble d'une texture suggérant la toile de Nîmes. Les arômes de bouche révèlent le miel et les fruits cuits, bientôt doublés par une forte minéralité astringente et saline.

La finale est très minérale et longue (10 secondes de persistance). Elle laisse une sensation profondément saline et ponctue la dégustation par une pointe d'amertume « poudrée » (de type cacao).

La cuvée 30&3 est aromatique, complexe, puissante, vineuse, gastronomique. Sa structure dense et serrée se double d'une minéralité remarquable, dans un style baroque flamboyant.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

N'hésitez pas à servir ce vin dans une flûte au gobelet bien galbé (ou un verre à vin) et à 10 degrés de température. Cette cuvée se plaira en compagnie de mets de texture dense et serrées et plutôt tournés vers la terre. Elle se plaira avec le veau, le porc, l'agneau ou les volailles à chair brune, accompagnés de réductions crémeuses et épicées.

Le mot du Chef de caves

« La Cuvée 30&3 Extra Brut est un Champagne de caractère assumé, dont la fraîcheur porte un ensemble à la fois aromatique et équilibré dans sa puissance. »

Jean-Christophe Lenfant