



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

Janvry - Reims - France

DEMI-SEC

GOURMAND - AROMATIQUE - GÉNÉREUX

CÉPAGES

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier,
1/3 Pinot Noir



CŒIL

Le Demi Sec se présente dans une robe or – pâle animée par une effervescence discrète qui apporte une certaine sérénité.

NEZ

Le premier nez est très aromatique et généreux. On perçoit du biscuit, des fruits bien mûrs, du beurre, du miel frais. La puissance aromatique est indéniable et poursuit son évolution dans la flûte avec des parfums de pralin et d'épices douces comme la cannelle ou la muscade. Peu à peu les fruits secs nous parviennent, ainsi que les fruits confits. Un nez complexe et bien mature.

BOUCHE

L'attaque est ronde et gourmande. Acidité et effervescence sont naturellement bien accompagnées par le dosage en liqueur qui apporte du volume en bouche. L'ensemble génère une sensation épaisse, chaude et douce à la fois ; une texture de velours. Les parfums de pralin l'emportent, la gourmandise prédomine.

La finale est ronde et savoureuse. On retrouve l'acidité naturelle du vin, sa douce effervescence ainsi que la générosité de la liqueur. La belle longueur prolonge le plaisir aromatique de la bouche.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Un Champagne Demi-Sec charmant au fort potentiel gastronomique. Les fromages crémeux ou les bleus, les mets salés-sucrés, le foie gras et les desserts seront de parfaits partenaires.

Le mot du Chef de Cave

« Riche et généreux, ce Champagne Demi-Sec s'inscrit d'emblée comme un vin de gastronomie. Les vins de réserve ainsi que la qualité de la liqueur apportent de la complexité aromatique et une texture savoureuse ».

Jean-Christophe Lenfant

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

60% de vins de l'année de référence

40% de vins de réserve

Dosage : 40 g/l

Temps de vieillissement en caves :

4 ans

Temps de repos après dégorgement :

6 mois

Le Demi - Sec est disponible en bouteille.

