



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

Janvry - Reims - France



CÉPAGES

30% Pinot 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

La Cuvée 30&3 est disponible en bouteille avec étui.

ŒIL

La Cuvée 30&3 arbore une robe à l'aspect lumineux et assez dense, de couleur or pâle avec de profonds reflets jaune citron. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. La sensation visuelle annonce un vin frais et complexe.

NEZ

Le premier nez se montre floral et pâtissier, gratifiant de parfums d'acacia, d'aubépine et de bouton d'or avec des notes de beurre, de pâte d'amande, de pâte de coing et un soupçon de vanille. L'aération permet de révéler des notes fruitées rappelant le pamplemousse rose, la mandarine, la poire, et l'abricot. Plus tard, des parfums de pain grillé, de cumin et de fève Tonka s'affirment.

BOUCHE

La bouche est nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La Cuvée 30&3 développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de citron et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante sablo-argileuse qui confère respectivement de la franchise, du volume et de l'envergure. Le passage sous bois renforce la respiration fruitée finement maintenue par un très faible dosage soigné qui préserve la fraîcheur du vin. Cette recherche d'équilibre permet d'apprécier une finale fraîche et riche, dont la vinosité s'accroît avec le temps pour affirmer le potentiel gastronomique de ce Champagne.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Nous vous invitons à partager la Cuvée 30&3 avec les suggestions de préparations culinaires suivantes :

- Foie gras frais aux quatre épices.
- Saint Pierre à l'huile de noix de coco, gingembre confit et poivre vert.
- Noisette de chevreuil, légumes de saison et mascarpone.
- Filet mignon de veau sauté avec un beurre clarifié et risotto à la truffe.
- Emincé de magret de canard laqué au miel, sauce à l'époisses.
- Chapon rôti sauce Albufera.
- Poularde aux morilles.
- Brie fermier au mascarpone truffé.
- Comté 24 mois.
- Charcuterie ibérique type Pata Negra.
- Ganache chocolat peu amère.

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