

## FLÈCHE D'ARGENT

Millésime 2012 - Blanc de Blancs - Brut

Course hors du temps, Flèches d'Argent domine par sa signature terroir charnue. Composé exclusivement de Chardonnay, ce blanc de blancs aux délicates notes exotiques et salines, s'impose comme l'étendard du Champagne Lasseaux.

### ASSEMBLAGE

- 100 % chardonnay - Vendange 2012
- Fermeture traditionnelle avec ficelle
- Dosage: 5 g/litre

### DÉGUSTATION

**Flèche d'Argent - Millésime 2012** arbore au regard une robe satiné et fluide, de couleur jaune vert intense avec des reflets jaune vert profonds. Le premier nez se montre riche et élégant, exprimant des notes de citron confit, de giroflée, de poire, de papaye, de tilleul, de badiane, avec des accents alliacés de ciboulette. Des notes fraîches de zestes de citron et de pamplemousse, relevées par des accents fumés argileux viennent compléter ce bouquet.

Au palais, l'attaque est souple et fraîche. **Flèche d'Argent - Millésime 2012** déploie une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et une tension vibrante. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-sableuse qui apporte de la franchise, de la patine, une mâche légère et de la salinité iodée. L'ensemble harmonieux et fringant, rayonne lors d'une finale pulpeuse et citronnée d'une grande pureté.

### ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Carpaccio de Saint-Jacques et de poire en réduction de limoncello
- Carpaccio de daurade mariné à l'huile d'olive et gelée de pomme Granny
- Filet de turbot au beurre d'algues et gnocchis au thym citron à huile de basilic
- Œuf poché et crème d'asperge
- Saint-Jacques poêlées en velouté de chou-fleur et persil plat
- Pavé de dos de cabillaud au beurre breton

### FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille - 75 cl
- Magnum - 150 cl

#### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LIVRAISONS


Société civile d'exploitation viticole au capital de 16 980 Euros  
498270286 R.C.S REIMS - Siret : 49827028600015

**Nous suivre** - @ChampagneLasseaux



\*Visuel non contractuel

**Vous êtes professionnels et souhaitez distribuer nos champagnes ?**

Contactez-nous sur [champagne@lasseaux.com](mailto:champagne@lasseaux.com) ou   
+33 (0)6 77 06 75 87

#### CHAMPAGNE LASSEAUX

27, route de Paradis - 51480 La Neuville-Aux-Larris - France  
T. 03 26 58 15 10 - Port. +33 (0)6 77 06 75 87 - English : +447999388555  
[champagne@lasseaux.com](mailto:champagne@lasseaux.com) -  
[www.lasseaux.com](http://www.lasseaux.com)