

CIRCUIT BOISÉ

Millésime 2015 - Blanc de Noirs - Brut

Créée après 3 générations de savoir-faire, cette édition limitée s'exprime à travers une vinification exigeante, avec sa robe dorée, sa bulle fine et de subtils arômes d'épices et de vanille.

ASSEMBLAGE

- 60 % meunier - 40 % pinot noir
- Vendange 2015
- Fermeture avec agrafe
- Passage en tonneaux de septembre à avril
- Fermentation alcoolique et malo-lactique en fûts
- Dosage : 5 g/litre

DÉGUSTATION

Immédiatement, le premier nez se montre élégant, libérant des notes d'amande grillée, de cendre froide, de fumé, de pomme chaude, de crème de pistache et de fleur d'oranger. Le vin respire et des notes de réglisse, de cassis, de pomelo, d'iode, de groseille à maquereau, avec des parfums de rose fraîche et de chèvrefeuille apparaissent.

L'attaque est nette et franche, faisant la part à une effervescence crémeuse et fondue. **Circuit Boisé - Millésime 2015** déploie une matière fruitée croquante et enrobée, soutenue par une acidité orangée et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argileuse qui confère du volume fruité, de la mâche, avec une certaine gourmandise. Le travail effectué sous bois est fondu et rehausse la sensation de patine, donnant une sensation de plénitude et d'harmonie. La finale, fraîche et gourmande, se montre savoureusement saline et apporte une brise iodée très élégante.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Aiglefin mariné au miel et à la sauce soja avec une purée de céleri-rave et poêlée de champignons
- Foie gras poêlé et purée de figues au pain d'épices
- Magret de canard braisé au miel de châtaignier
- Poêlée de cèpes sauce Champagne
- Comté affiné au moins 18 mois

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille - 75 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



Vous êtes professionnels et souhaitez distribuer nos champagnes ?

Contactez-nous sur 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 -
www.lasseaux.com