


CHAMPAGNE
GUYARD-LEBLANC



Cuvée Terre de Cœur

Cuvée composée de 100% de chardonnay

Année 2014 millésimée

Observer : Les bulles sont particulièrement fines et dynamiques. La robe or clair est réhaussée de reflets bronze et verts, typique des purs Chardonnay.

Sentir : La richesse de ce Blancs de blancs saute au nez. Elle s'appuie sur des agrumes confits : kumquats, orange confite ou encore mandarine. Des notes de pâte de coing et de miel frais viennent compléter le premier nez. Puis l'évolution olfactive nous offre des notes de tilleul et de noisette fraîche. Pour finir, une touche de melon rafraîchit et sublime l'ensemble.

Déguster : La bouche s'amorce sur une fine pointe fumée. Celle-ci annonce plus de puissance et de minéralité. L'agrumes frais domine tout en entretenant la finesse et l'allonge.

Accords mets et vins : dés de melon, mothais sur feuille (fromage de chèvre) pour un plaisir simple,

Suprême de chapon, gingembre et citron, dos de bar braisé, sashimis d'écrevisses pour un moment de détente

Sainte Pierre et son zeste d'agrumes, riz safrané, chapon au citron de Menton pour un moment de haute-couture

Elaboration :

Vinification en cuve inox

Fermentation malolactique terminée

Alcool 12°2

sucre 7.6g/l

POUR NOUS RENCONTRER

Sandrine et François GUYARD

1 rue des Limons

51270 COIZARD JOCHES

Tél : 03 26 51 10 58

Email : contact@champagneguyardleblanc.fr

www.champagneguyardleblanc.fr

champagneguyardleblanc

