

Un Champagne de dîner en tête à tête

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS



Une mousse onctueuse et épaisse dévoile une robe claire et scintillante. La bulle est fine et persistante.

Le nez discret à l'ouverture est marqué par la Reine Claude, les fleurs jaunes, en particulier le Mimosa, puis le citron confit. Ce champagne a besoin d'être aéré pour bien s'exprimer. Des verres à vin blanc seront beaucoup plus appropriés que des flûtes classiques.

La bouche est fidèle au nez et développe des arômes de pain perdu aux fruits secs, d'ananas Victoria et de groseille blanche. Il tapisse le palais et se montre d'une très grande douceur. Il surprend par sa longueur et son équilibre.

C'est un Champagne de gastronomie qui sera parfait accompagné d'une côte de veau aux chanterelles ou d'un filet de St Pierre à la crème de morilles. Il prendra aussi tout sa dimension avec des entrées telles que des huîtres pleine mer de Saint Vaast la Hougue ou un foie gras de canard poêlé aux coings. L'accord sera tout aussi parfait avec un Chaource crémeux !

Assemblages :



100% Chardonnay

Dégustation :

- **Oeil** : Mousse onctueuse et épaisse, bulle fine et persistante. Robe claire et scintillante.
- **Nez** : Reine Claude, Mimosa et citron confit.
- **Bouche** : Pain perdu aux fruits secs, ananas Victoria, groseille blanche.

Accord mets vin :

Côte de Veau aux Chanterelles
Filet de Saint Pierre à la crème de morilles
Huitres pleine mer de Saint Vaast la Hougue
Foie gras de canard poêlé aux coings
Chaource crémeux



CHAMPAGNE
DÉHU
Père & Fils

www.champagne-dehu.com