

CHAMPAGNE
Martine
TOURNEUX

MAISON ITINÉRANTE, À VOTRE RENCONTRE



BLANC DE BLANCS

BAGAGE

100%
Chardonnay

Base 2017 | 4 ans de vieillissement

Brut - 7,7 g/L

PARCOURS GUSTATIF

Oeil

Le champagne présente une robe satinée, lumineuse, assez fluide. Elle se pare d'une couleur jaune-vert soutenu à reflets jaune citron dont l'intensité laisse pressentir toute la matière et la richesse du Chardonnay.

Nez

Un premier nez citronné, légèrement confit, où se laissent également entrevoir l'amande, la pâte de coing, la noisette fraîche. Puis c'est vers le printemps que l'on poursuit, avec des notes florales comme l'aubépine, le bouton d'or ou l'acacia sur une trame briochée et aérienne. Une pointe d'iode, de poivre et de craie se révèle en toile de fond, en écho au terroir.

Bouche

Souple, fraîche et crémeuse, l'attaque nous emmène dans l'univers des infusions. Puis la matière pulpeuse s'épanouit sur la pomme, la poire et le coing, soutenue par une acidité citronnée légèrement zestée. Un bel équilibre avec une substance fruitée expressive et délicate, tout en étant très ciselée et élégante. Sa finale est riche, fondante et nuancée avec un joli retour de zeste de citron, légèrement mentholé.

L'ESSENTIEL

Un vin frais, floral et zesté.

PISTES GASTRONOMIQUES

Apéritif / Entrée

Huîtres « Fine de Claire ».
Saumon cru ou fumé.

Plat

Flétan ou sole au fenouil confit ou panais,
petits navets, petits légumes, sauce fraîche.
Brochettes de crevettes marinées au citron,
à la ciboulette et aneth.

Fromage

Chèvre frais et mi-frais.
Chauroux à la brunoise de poire.