BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE

L'arrogante

BRUT - PREMIER CRU

CÉPAGES : 60 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir (dont environ 17 % de vin rouge de Pinot Noir).

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve inox. Ce champagne est un vin « d'assemblage » d'années avec une partie de vins vieillis en fûts de chêne. Le vin rouge destiné à créer cet assemblage est fait par nos soins, sa vinification se fait en fût et son élevage dure plusieurs années.

VIEILLISSEMENT : En moyenne 3 ans sur latte.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : En brut 6 g/l, sur demande en brut zéro.

CONDITIONNEMENT : En bouteille uniquement.

ŒIL : L'arrogante a une robe rose rubis avec de légers reflets rouille. Ses bulles sont fines et son cordon de mousse persistant est très actif.

NEZ : Son nez est frais et complexe avec des notes de fruits rouges, il est très légèrement boisé.

BOUCHE : Comme le nez, la bouche est fraîche avec des arômes de fruits rouges. En fin de bouche il reste un léger boisé persistant. Sa longueur en bouche est surprenante.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne a un potentiel de garde de 5 à 7 ans. Si vous aimez ce champagne tel qu'il est, consommez le dans les 2 ans. Avec le temps sa robe deviendra orangée, type pelure d'oignons et des notes d'abricots secs, de pruneaux ou de cerises à l'eau de vie évoluées vont apparaître. Sa belle longueur en bouche restera intacte.

ACCORD METS/VINS : L'arrogante est idéale à l'apéritif. Si vous souhaitez l'accorder avec un repas, elle peut s'associer à une viande blanche en sauce, comme par exemple une côte de veau fermière. En dessert, elle se mariera à ravir à une tarte aux fraises.

Champagne Brisson Lahaye • Tél. : 03 26 58 96 70 • Mob. : 06 26 41 51 18
18 rue Bernard • 51150 Tours-sur-Marne • champagnebrissonlahaye@gmail.com
www.champagne-brisson-lahaye.com • RM-25200-01

BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE

L'arrogante

DEMI-SEC - PREMIER CRU

CÉPAGES : 60 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir (dont environ 17 % de vin rouge de Pinot Noir).

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve inox. Ce champagne est un vin « d'assemblage » d'années avec une partie de vins vieillis en fûts de chêne. Le vin rouge destiné à créer cet assemblage est fait par nos soins, sa vinification se fait en fût et son élevage dure plusieurs années.

VIEILLISSEMENT : En moyenne 3 ans sur latte.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : En demi-sec 20 g/l, sur demande en brut zéro.

CONDITIONNEMENT : En bouteille uniquement.

ŒIL : L'arrogante a une robe rose rubis avec de légers reflets rouille. Ses bulles sont fines et son cordon de mousse persistant est très actif.

NEZ : Cette cuvée a des notes de petits fruits rouges fraîchement écrasés.

BOUCHE : En bouche, les fruits rouges se mêlent à une douceur légèrement miellée et apportent une certaine rondeur.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Comme tout champagne demi-sec, il n'est pas destiné à la conservation car dans le temps, il risque d'y avoir un déséquilibre entre son sucre et l'évolution de ses arômes.

ACCORD METS/VINS : Il ravira les épicuriens qui l'associeront à un foie gras cuit et sa confiture de figue. En fin de repas, il réhaussera vos desserts avec ses notes goûteuses à souhait.

Champagne Brisson Lahaye • Tél. : 03 26 58 96 70 • Mob. : 06 26 41 51 18
18 rue Bernard • 51150 Tours-sur-Marne • champagnebrissonlahaye@gmail.com
www.champagne-brisson-lahaye.com • RM-25200-01