BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE

La Ponctuelle

RÉSERVE PERPÉTUELLE

CÉPAGES : 100 % Meunier.

VINIFICATION : Vinification classique champenoise avec fermentation malolactique. ce Champagne ne passe pas au froid et ne subit pas de filtration.

VIEILLISSEMENT : Ce champagne doit sa création à une technique de conservation espagnole qui se répand doucement en champagne : La Soléra.
Il bénéficie d'une longue et lente conservation en additionnant au fur et à mesure du temps des vins d'années successives (qui s'étendent actuellement de 2012 à 2017). À l'issue de sa mise en bouteille, ce champagne est resté 3 ans sur latte minimum dans nos caves.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : Extra-brut à 3 gr/L

CONDITIONNEMENT: En bouteille exclusivement. Chaque bouteille est numérotée.

ŒIL : Sa robe or, jaune/doré offre une belle effervescence et de fines bulles.

NEZ : Son nez flatteur révèle des arômes de mûres, de mirabelle, de coing. Fin et raffiné, son nez évoluera au fur et à mesure de la dégustation avec des arômes plus matures.

BOUCHE : Ce remarquable Champagne bouleverse les repères du dégustateur : mature mais frais, expressif mais fin et raffiné. Ses arômes de mirabelles et de mûres persisteront lors de la dégustation tandis que ses notes fraîches d'agrumes laisseront place à des fruits plus matures et des arômes plus chauds.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne a déjà pris le temps d'évoluer paisiblement dans notre cave et est déjà prêt à être dégusté. Si vous souhaitez conserver son âme, tout en ambivalence, nous vous conseillons de le déguster dans les deux années qui suivent son achat.

ACCORD METS/CHAMPAGNE : Idéal pour l'apéritif, il peut se marier avec tout grâce à sa puissance et sa richesse aromatique. De l'apéritif dînatoire, avec des charcuteries ou des fromages (camembert à la braise également), en passant par des grillades, une côte de bœuf, jusqu'à des desserts à base de fruits jaunes ou d'agrumes ou bien même derrière un café crème. Il peut aussi se suffire à lui même.

CONSEIL DE DÉGUSTATION : Ce champagne n'ayant pas subi de passage au froid ni de filtration industrielle, est susceptible de comporter des cristaux de tartre qui n'altèrent en rien ses qualités gustatives. Aussi, **une heure avant la dégustation**, nous vous conseillons de positionner la bouteille debout dans le réfrigérateur et de servir doucement afin que les cristaux restent au fond de la bouteille dans les verres lors du service.

Champagne Brisson Lahaye • Tél. : 03 26 58 96 70 • Mob. : 06 21 06 09 83
18 rue Bernard • 51150 Tours-sur-Marne • champagnebrissonlahaye@gmail.com
www.champagne-brisson-lahaye.com • RM-25200-01