

# Sélection Demi-Sec

**VIGOUREUX ET TONIQUE**

## Assemblage :

Ce Champagne, par ses 10 % de chardonnay qui lui apportent l'élégance et la finesse, ses 40 % de pinot noir qui lui procurent rondeur et structure et ses 50 % de meunier lui donnant le fruité et la souplesse, est assemblé sur une assise vive et dynamique destinée à contrebalancer l'épaisseur du dosage.

## Occasions de dégustation :

**À TABLE :** sur des mets exotiques et des desserts légers servir à 10 - 12°C.



## Dégustation :

Moderne et singulier, pensé sur la fraîcheur autour d'un assemblage et d'un dosage spécifiques, la Sélection Demi-Sec rayonne par son dynamisme et sa vitalité.

Sa nervosité, son fruit frais et croquant, ses notes d'agrumes et sa vigueur en font un allié imparable des cuisines exotiques et des desserts légers.

Il déploie ainsi une bouche crémeuse et caressante, habilement équilibrée par une finale fraîche et nerveuse ; la douceur s'efface, l'onctuosité demeure, promesse d'accords multiples.



## Élaboration :

**Vieillessement en cave de 2 ans.**

*Le parti pris du Chef de Caves est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque cuvée.*

## Accords mets/vin :

### **Plaisir simple**

Toasts au roquefort et poire  
Poulet au curry  
Cheesecake aux fruits de saison

### **Moment de détente**

Magret de canard au miel  
Tomates cerise caramélisées et graines de sésame  
Soupe de fruits frais à la cannelle

### **Haute Couture**

Crevettes sauce aigre-douce  
Foie gras poêlé aux figues