

Graphic Ice Silver

FRAIS ET ORIGINAL

Assemblage :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 10 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 50 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

Occasions de dégustation :

**À TOUT MOMENT
DU JOUR ET DE LA NUIT !**



Dégustation :

Graphic Ice Silver est un Champagne frais et léger qui se livre sans détour et rompt avec les codes de la Champagne classique.

Un quart de rondelle de citron vert ou d'ananas, quelques glaçons et c'est un tourbillon d'allégresse et de légèreté qui souffle sur cette cuvée à découvrir frappée !

On apprécie particulièrement sa finesse, sa fraîcheur exaltée sur glace, sa décontraction dessinée autour d'un fruit claquant, de notes d'agrumes, de pomme et de pêche blanche.

Graphic Ice Silver est une cuvée qui dynamite les codes de la tradition et réveille les papilles ; une nouvelle façon décoiffante d'apprécier le Champagne !



Élaboration :

Vieillessement en cave de 2 à 3 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

Brochette de fruits frais

Moment de détente

Salade de fruits frais à la menthe ciselée
et à la cannelle

Ananas Victoria rôti au miel et romarin

Haute Couture

Paris-Brest citron vert et fruits d'été