

Cuvée Origo

CUVÉES POUR LES GRANDES OCCASIONS

Avec cette cuvée Origo, nous sommes revenus aux sources en choisissant une vinification en fûts comme le faisaient nos grands parents, mais en apportant notre touche de modernité.

Nous avons souhaité laisser s'exprimer le terroir et nos cépages. C'est ainsi que le Pinot Meunier et le Pinot Noir laissent exhaler leurs arômes de fruits charnus qui rappellent la pomme mûre. Le Chardonnay confère ses parfums de fleurs blanches fraîches, de foin sec et d'agrumes frais et légèrement confits. Le bois apporte l'harmonie par ses notes de vanille et de pâte sablée au beurre.

L'attaque en bouche est vive et droite. Les arômes sont dominés par la fraîcheur des fruits blancs et des agrumes. Sur l'évolution, des notes de thé et de noisette grillée apparaissent, puis le beurre frais avec un rappel du pamplemousse qui laisse en finale une noble amertume.

Cette cuvée vive et fraîche sera appréciée au moment de l'apéritif, mais son profil la destine aux mets marins, notamment les huîtres, le citron et le beurre qui les accompagnent seront l'accord naturel. Il saura accompagner à merveille un tartare de St-Jacques avec une touche d'huile de noisette.



DISPONIBLE EN :

- Bouteille (0,75L)
- Coffret Bois Individuel

DÉGUSTATION

Robe or vert, bulles extra fines et calmes. Nez très ouvert, printemps - été, sur la pêche, les agrumes, le beurre, la vanille, les fleurs blanches et la baguette. Bouche nerveuse, riche et structurée, attaque tranchante, vin puissant, très structuré et dense. L'ensemble génère une texture ferme qui suggère le lin. La finale est très longue, saline et calcaire.

ACCORD GASTRONOMIQUE

L'accord gastronomique : Orienté vers la «terre» ou la «mer» avec des textures très fermes, accompagnées par le sel.

EXEMPLE :

Grands jambon crus - Fromages secs - Coquillages cuisinés - Onglets de veau ou de bœuf - Poissons à chair ferme - Vieux gouda - Extra vieille mimolette - Vieux Parmesan Bœuf séché - Jambon de Reims.

CHAMPAGNE PATIS PAILLE

16 rue de l'Église - 51480 - La Neuville aux Larris
Tél. : 06 76 45 72 62 - www.champagne-patis-paille.com