

COFFRET ENTRE TERRE ET MER

Brut Millésimé 2016

De la craie à l'océan il n'y a qu'un plongeon.
Le point commun entre Sacy et les profondeurs
de l'Atlantique ? L'histoire géologique.
Deux cuvées strictement identiques :
même année, même lot d'élaboration,
même date de dégorgement.
L'une reste sagement en cave à Sacy,
l'autre prend la direction de la Bretagne pour
y être immergée à 60 mètres de fond, balayée
par les courants.



Un contraste entre une subtile
empreinte crayeuse et une bonne
bourrasque de fraîcheur iodée.
Décoiffant !



CHAMPAGNE ANDRÉ CHEMIN
3 RUE DE CHÂTILLON, 51500 SACY - FRANCE

+33 (0)3 26 49 22 42
contact@champagneandrechemin.fr
www.champagneandrechemin.fr

EVA CHEMIN

+33 (0)6 27 15 38 96



Contient :

- 2 verres de Champagne
- 1 bouteille de Brut Millésimé 2016 TERRE
vieille dans une cave de Champagne
- 1 bouteille de Brut Millésimé 2016 MER
vieille à 60 mètres sous la mer de la côte bretonne
pendant un an

67% Pinot Noir - 33% Chardonnay

Fermentation malolactique partiellement faite

7 années de vieillissement

Dosage: 3 g/L

Aromes: grillés & aérien

Le chardonnay donne la direction aux notes olfactives
de pain grillé. Le vin est éclatant, énergétique
et contemporain.

Saveurs: torréfié & gourmand

Les arômes grillés sont aussi sur le palais, mais
plus torréfiés et avec une magnifique continuité
entre les arômes et les saveurs. Le vin
est net avec une petite touche de noisettes et
de baies sauvages.

Accords mets et vins:

*tout du long, de l'apéritif jusqu'au repas ou
durant toute la soirée.*

Poissons et crustacés en général (pour la minéralité)

Tartare de poisson

Sardines grillées
