CHAMPAGNE

M. HOSTOMME

H10

1ER CRU - BRUT NATURE - MILLÉSIME 2010

Le mot du chef de cave

"Assemblage mono-parcellaire des 2 cépages emblématiques de la Champagne, où le caractère assumé du Pinot Noir s'harmonise avec délectation à la fringante énergie aromatique du Chardonnay, idéalisé par un vieillissement sur lattes de 15 ans et d'un dosage nature."

Laurent Hostomme

Dégustation

Teinte jaune dorée lumineuse aux reflets jaune paille. Effervescence discrète de fines bulles.

Caractère affirmé avec des notes de camphre, de bois de senteur et de réglisse. Bouquet aromatique dense composé de pêches au sirop, de confiture d'abricots, de zestes d'orange, de gingembre et de fève de tonka.

Attaque franche et précise rappelant l'abricot confit. La finale associe des notes de tarte aux pommes tièdes et de zeste d'agrumes, apportant une fraîcheur acidulée, prolongée par une nuance iodée.



Accord mets & Champagne

"La fraîcheur et la tension de cette cuvée s'associent parfaitement à vos viandes blanches telles qu'un filet de veau et à vos desserts fruités."

Caractéristiques techniques

Cépages

60 % Chardonnay - Grand Cru
40% Pinot Noir - Premier Cru

Terroir

Côte des Blancs : Chouilly - Parcelle lieu-dit "Les Caurès"

Vinification

La fermentation alcoolique et la vinification se font entièrement en barriques de type "bourguignonne" pour le chardonnay et en cuve inox pour le Pinot Noir. Pas de fermentation malolactique.

Vieillissement

Mise en bouteille Février 2011 - 15 ans sur lies.

Dosage

Extra-Brut - 0 gr/L
Dégorgement : Février 2026