CHAMPAGNE

M. HOSTOMME

Millésime 2015

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - EXTRA-BRUT

Le mot du chef de cave

L'année 2015 se distingue par un climat contrasté : un hiver doux et humide, suivi d'un été chaud et sec. Cette combinaison a offert aux raisins une maturité et une concentration idéales, donnant naissance à un millésime exceptionnel.

Après 9 années de vieillissement en cave, se révèle un Champagne d'exception où la tension du terroir Grand Cru de Chouilly rencontre l'élégance et la richesse évolutive du Chardonnay.

Laurent Hostomme

Dégustation

Une robe lumineuse, jaune or aux reflets brillants, animée par un cordon de fines bulles régulières.

Un bouquet frais et séduisant, dominé par des notes de brioche fraîche et d'amandes grillées, puis enrichi de fruits à chair blanche (pêche, nectarine) et de délicates fragrances florales d'acacia.

Vive et saline, portée par les arômes de fruits blancs et d'agrumes acidulés. La texture enrobante et dynamique reflète pleinement la pureté des Chardonnays issus des sols crayeux de Chouilly.



Accord mets & Champagne

« La fraîcheur et la tension du Millésime 2015 subliment l'acidité du poulet Yassa et en relèvent les épices avec équilibre. Sa vivacité répond quant à elle parfaitement à l'acidité d'une tarte au citron meringuée, tandis que sa rondeur apporte un contraste harmonieux avec la douceur de la meringue. »

Caractéristiques techniques

Cépage

100 % Chardonnay - Grand Cru

Terroir

Côte des Blancs : Chouilly

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Pas de fermentation malolactique.

Vieillissement

Mise en bouteille Avril 2016 - 9 ans sur lies.

Dosage

Extra-Brut - 4 gr/L
Dégorgement : Juin 2025