



## Secret de Cave

### ANNÉE

Vendange 2014  
20% vin de réserve

### ASSEMBLAGE

55% Chardonnay  
45% Pinot Noir

### NOTE

Intense

Ce Champagne s'habille d'une robe jaune paille lumineuse aux reflets délicatement soutenus, parcourue de fines bulles élégantes. Au nez, il séduit par une belle concentration aromatique mêlant bergamote, miel d'acacia et amande douce, enrichie à l'aération par des notes de fruits confits, d'épices et de fleurs blanches. En bouche, la matière suave et pulpeuse s'équilibre avec une fraîcheur zestée de citron et de pomelo, soutenue par une minéralité saline et iodée. L'ensemble offre ampleur et précision, glissant avec délicatesse et intensité.

### INSPIRATION

Brochette d'ananas et de comté au curry; Foie gras poêlé aux pommes; Poularde rôtie au four, boudin blanc et marrons; Chapon sauce aux morilles et potiron; Oie laquée aux épices et clémentines caramélisées; Comté 24 mois; Tatin de mangue

