

BOURSAULT



LE GALLAIS CUVÉE DES CÈDRES



Maison LE GALLAIS

Le domaine Le Gallais est situé à Boursault, dans la Vallée de la Marne. En 1927, Hachod Fringhian, l'aïeul de Charlotte Morgain Le Gallais, acquiert le domaine de Boursault, ayant jadis appartenu à Madame Veuve Clicquot. Cette dernière y avait fait ériger le Château de Boursault en 1843 et son arrière-petite-fille, la duchesse d'Uzès se sépara du domaine en 1913.

5 générations plus tard, Charlotte exploite une partie du domaine, 7 parcelles aux caractéristiques propres, dans le clos familial.

Le pressoir, les caves et les chais sont également situés dans le clos, à quelques centaines de mètres de la parcelle la plus éloignée, ce qui garantit une grande fraîcheur du fruit au moment de son pressurage et de sa transformation.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Brut Nature

La Cuvée des Cèdres, un champagne brut nature, est une invitation à la dégustation d'un grand vin et à la découverte de ses arômes originels. Un champagne d'une grande pureté.

Assemblage : 45% Meunier, 45% Pinot noir, 10% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage sur lattes de 3 à 4 ans

Dosage : Brut Nature (0 g/l)

CHAMPAGNE

LE GALLAIS

Notes de dégustation

ROBE } Dorée soutenue, bulles très fines. **NEZ }** Fumé intense.

BOUCHE } Franche, puissante, notes de fruits compotés, miel, pain grillé, sous-bois, corps puissant, bonne persistance, fin de bouche saline.



Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°. Idéal sur un joli plateau de fruits de mer, un fromage de chèvre, ou un dessert au chocolat.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Sous-bois, Fruits exotiques, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confités, Miel, Noix, Régliasse, Cacao, Fruits rouges, Orange, Fruits jaunes, Pomme, Fruits secs, Dattes, Café, Quetsche, Mangue, Figue, Noisette, Raisins secs, Violette, Rose, Myrtille, Mûre, Cannelle, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com