

BOURSAULT



## LE GALLAIS LA PAVILLONNE



### 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 emballage 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 / La Pavillonne

Un champagne issu d'une agriculture raisonnée. Une cuvée élégante, aux arômes intenses et délicats.

**Cépage :** 100% Chardonnay - Blanc de Blancs

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

**Dosage :** Brut (6 g/l)

CHAMPAGNE

# LE GALLAIS

## Notes de dégustation

**ROBE }** Claire, bulles fines. **NEZ }** Crémeux, arômes de beurre et d'amandes.

**BOUCHE }** Élégante et fine, subtiles notes de pâtisseries, champagne gourmand



## Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°. Merveilleux sur un Comté, un gouda ou sur une mimolette.



## 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

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Orange, Fruits rouges, Quetsche, Mûre, Myrtille, Rose, Violette, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Vanille, Miette de pain, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Viennoserie, Pain grillé, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond, Baies sauvages, Réglisse, Cannelle, Mangue, Figue, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com