

FT

CHAMPAGNE
FERNAND THILL

VIGNERON A VERZY GRAND CRU



MILLÉSIME 2016

BRUT

CÉPAGES

70 % Chardonnay - 30% Pinot Noir

DOSAGE

≤5 g/l BRUT

DÉGUSTATION

Œil : Ce champagne de mémoire nous offre une robe encore infantile or pâle aux reflets dorés d'où de fines bulles s'élèvent lentement.

Nez : Le premier nez est fin et discret sur le silex frais, la menthe poivrée et le pétale de rose. Puis au remuage du verre, il s'ouvre sur des notes de maturité de type noix de cajou, de zeste de citron vert confit et de mirabelle au sirop.

Bouche : La bouche de ce millésime 2016 est vineuse et ample avec de l'onctuosité. Belle évolution de ce vin sur le pruneau d'Agen, la pêche au vin, la poire et la carambole. La bouche est chaleureuse avec une finale acidulée et saline ce qui lui confère une belle longueur en bouche.

SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

ACCORDS METS/VINS

Ce millésime se dégustera à l'apéritif accompagné d'un pic de foie gras poêlé sur toast ou une lamelle de jambon Serrano, ou pour les fins gourmets avec une cuillère de Caviar Oscietre. Lors du repas, il s'associera parfaitement sur un civet de biche au miel, un filet de canard et prune à la Ducasse, ou une cocotte de lapin aux pommes et poires. Osez l'accord de ce Champagne 2016 avec des fromages gourmands et raffinés type : Comté ou Mimolette extra-vieille.

