

# CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL & FILS

## *CUVEE COMME AUTREFOIS*

*- 100% Pinot Meunier -*

### Récapitulatif de dégustation

#### Œil :

Couleur or jaune doré, assez dense.

#### Nez :

Figue, abricot sec, pralin, torrèfaction, tabac blond, moka, raisin de Corinthe.

#### Bouche :

Attaque souple et fraîche, effervescence fondue. Développement ample et sphérique, avec une certaine évolution bien rafraîchie par une minéralité calcaire élégante et une acidité fraîche et saline, fruits surmurs, confit, liqueur, note de tabac, équilibré, noisette.

#### Conclusion :

Il était accompagné de ravioles de foie gras sur crème poulette et émulsion de citron ainsi que d'une purée de céleri, poivre de Sichuan, fond d'airelles de Buzancy qui a fait ressortir le caractère vineux du champagne. C'est une cuvée taillée pour les audaces culinaires.

### REMERCIEMENTS

Nous vous remercions de votre don qui a contribué à l'aboutissement de notre projet. En ce qui concerne la dégustation, tout s'est très bien passé, les sommeliers furent présents comme convenu et ravis par cette dégustation de Champagnes atypiques, leur permettant d'agrandir leurs horizons.