

ASSEMBLAGE

MILLÉSIME 2016

MEUNIER

20%

CHARDONNAY

80%

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

3048



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Année 2016 est un Champagne millésimé porté par la fraîcheur de l'année, vous offrant la délicatesse fruitée de nos terroirs qui s'épanouira dans votre verre.

- Le versement du champagne génère une mousse chantante et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.
- Le premier nez évoque des notes légères de mandarine, de coing, de fleurs d'oranger, de bouton d'or, d'amande émondée, d'ananas.
- Le premier contact dans le palais est net et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et orangée.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°C dans un verre élancé et galbé.

- Carpaccio de saint-jacques au vinaigre de mangue et huile d'olive citronnée, coriandre fraîche et shiso
- Saumon cru mariné à l'aneth et agrumes
- Queue de homard bleu saisie, fine mousseline de potiron et éclats de châtaignes
- Filet de bar, étuvée de poireaux et morilles à la crème
- Mozzarella di Bufala au condiment basilic
- Crème fine de pois chiches au citron et cumin émulsionnée à l'huile d'olive

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny et Sainte-Gemme

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique provoquée

CUVERIE

Inox

VIEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans