

PARCELLAIRE

LES MALAQUAIS

CHARDONNAY

100%

TIRAGE

Agrafe sous liège

ANNÉE

2020

LIEUDIT

Les Malaquais
0,46 ha

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

1153



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Les parcelles sont la quintessence des Champagnes Francis ORBAN, véritable joyau gastronomique pour vos moments intenses et chaleureux.

- 📄 Le premier nez se montre élégant, éloquent et précis, divine harmonie réalisée entre un boisé intégré à nuance toastée et des notes de pêche de vigne, d'ananas, de fruit de la passion.
- 👁️ Le premier contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée juteuse et suave, soutenue par une acidité citronnée et orangée, juste tendue.

Accord Mets et vin :

- Noix de Saint Jacques poêlées, butternut, mimolette et curcuma
- Filet de sole meunière, crème de petits pois à la fleur d'oranger
- Langoustines poêlées dans un beurre demi-sel, émulsion crémée de carcasse à l'orange
- Filet de daurade vapeur, fumet crémé de crevettes
- Merlu poché au fumet et vinaigrette d'agrumes
- Carpaccio de boeuf, citron et parmesan

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique non provoquée

CUVERIE

Fut neuf et d'occasion de 300l et 350l

VIEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans