

PARCELLAIRE

LES HAUTS BEUGNETS

CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Les parcelles sont la quintessence des champagnes Francis ORBAN, véritable joyau gastronomique pour vos moments intenses et chaleureux. La cuvée parcelle LES HAUTS BEUGNETS 2016 est un champagne savoureux et fruité, qui est prêt à jouer avec vos inspirations culinaires.

MEUNIER

(vignes de + de 50 ans)

100%

TIRAGE

Agrafe sous liège

ANNÉE

2016

LIEUDIT

Les Haut Beugnets

(vignes de + de 50 ans)

0,37 ha

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

1524



Le premier nez se montre intense, exprimant des notes boisées aux nuances de caramel et de torréfaction qui côtoient des odeurs de pêche confite, de kumquat confit, de mirabelle, de pomme chaude. Après aération s'ajoutent des notes de clémentines, d'ananas, d'amande, de pain d'épices, de miel.



Le premier contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité orangée. Le milieu de bouche offre une sensation gourmande et enrobée, qui trouve un écho formidable avec la vibration calcaire qui résonne en arrière bouche. La finale concentre cette offrande. Pleine et savoureuse, elle investit le palais d'une caresse tactile très sensuelle.

- Tarte fine de saint-jacques, oignons doux et amandes rôties
- Saint-jacques en épais carpaccio rafraîchi à la mangue
- Joutes de lotte fumées au bois de hêtre et girolles
- Cabillaud à la vapeur d'agrumes, céleri cuisiné à la fève de tonka
- Pavé de sandre, écrasé de pommes rattes, émulsion rhum et reblochon
- Œuf laqué de courge et châtaigne confite

TERROIR

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien
et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique
non provoquée

CUVERIE

Fut d'occasion de 228l et 300l
d'origine champenoise

VIEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans