

ASSEMBLAGE

MILLÉSIME
2018

CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Le MILLÉSIME 2018 est un champagne marqué par une certaine opulence tactile et aromatique. Un printemps abondamment arrosé démarre cette année. Heureusement, le soleil fut généreux en été, offrant une belle récolte avec des raisins gonflés qui ont pu mûrir sereinement. C'est une année exceptionnelle pour le chardonnay et le meunier qui expriment un fruit croquant et de la générosité dans les vins

MEUNIER

20%

CHARDONNAY

80%

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

3810



👁 Le premier nez rend compte de l'aspect solaire du millésime, incarné par des notes de reine-claude, de poire, de citron confit, de brioche, de coing confit, d'épices douces, de crème à la pistache. Après aération l'expression fine de nos terroirs s'invite et apporte de la fraîcheur par des notes de menthe poivrée, de clémentines, de pêche, de rose, de marmelade, de framboise.

📄 Le premier contact dans le palais est souple et suave avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée et orangée, déjà bien intégrée. Le champagne s'empare du palais avec de l'envergure tactile équilibrée par un fruit devenant plus juteux. La finale riche et fondante compose une farandole aromatique sans cesse relancée par l'empreinte tactile profonde.

- Homard en ravioles, kumquats confits
- Gambas saisies, mangue, céleri, écume de lait de coco à la verveine
- Filet de loup au four, riz et courgette sur l'esprit d'une paëlla
- Turbot en écailles de pommes de terre, beurre d'orange, artichauts glacés
- Filet de sole rôti sur l'arête façon meunière, salsifis glacés et potimarron, moelleux de champignons
- Ballotine de volaille aux champignons, millefeuille de butternut et jus de volaille

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

VEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans