



CHAMPAGNE

Jean-Pierre Lété
à B O U R S A U L T

Cuvée Brut Tradition

Vendange 2019

ASPECT VISUEL :

Cette cuvée présente une robe or pâle, satinée et limpide. Une ligne de bulles vives alimente un cordon de mousse crémeuse et délicate.

ASPECT OLFACTIF :

Le nez est subtil et frais, offrant des tonalités fruitées, de poire et de pêche blanche, mais aussi de légères touches de fruits jaunes et plus particulièrement d'abricot. Pour compléter ce profil aromatique, des notes intenses dominées par la frangipane, la pâte d'amandes et le biscuit frais s'entremêlent avec ces senteurs fruitées. S'y ajoutent quelques effluves de beurre frais et de miel apportant, elles aussi, leur touche de gourmandise à cet univers aromatique généreux. Enfin et pour clôturer ce voyage, les épices prennent place, accompagnée de quelques notes de fruits à coques parmi lesquelles on retrouve la noix.

ASPECT GUSTATIF :

Cette cuvée se présente comme marquée par les complémentarités des trois cépages, la rondeur du meunier, la structure du pinot noir et les notes minérales du chardonnay. La bouche, en accord avec le nez, nous amène sur des saveurs de poire croquante. Nous pouvons également distinguer de la pomme verte, acidulée, avec une concentration et une finesse d'une impressionnante précision. Le tout est équilibré et le palais est gourmand, plein de douceur et d'onctuosité, avec une pointe d'acidité raffinée aux accents de citrons confits et d'abricots secs. La dégustation se termine sur une finale crayeuse et une longueur finale saline.

Dosage :

Extra Brut 4g/ L

Tradition 8g/ L

Demi Sec 12g/ L