

L'Envol

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

L'Envol, est la cuvée emblématique du Domaine Marcel Moineaux.
C'est la parfaite rencontre entre un terroir, une parcelle, une année, un climat, un savoir-faire et l'identité du domaine.



ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

La Cuvée L'Envol 2015, Extra-Brut, Grand Cru, est issue d'une année marquée par sa forte luminosité et ses températures élevées.

MILLÉSIME 2015

L'hiver 2015, d'une grande douceur, a laissé place à un printemps agréable puis à un été ensoleillé, sec et chatoyant donnant ainsi des vins généreux et raffinés.

EXTRA-BRUT

DÉGUSTATION

La robe limpide, d'un bel éclat or paille avec des reflets lumineux et argentés.
La bulle est fine, crémeuse et délicate.

Son bouquet évoque une palette aromatique d'une grande pureté et d'un parfait équilibre.

Un nez expressif, offrant un bouquet floral alliant le tilleul et la finesse des fleurs blanches (acacia et aubépine) ainsi que de fragrances mêlant zestes de citron et pâtisserie.

Après aération, il se dégage des arômes complexes de moka, de cacao, et de zestes d'orange d'une singulière élégance.

La bouche se dévoile onctueuse et sapide, des nuances de fruits confits, et de cardamome légèrement épicée, complètent des notes beurrées aux accents toastés.

Une fin de bouche dense, intense et très salivant.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait pour une célébration, ce Champagne se marie idéalement avec un carpaccio de Saint-Jacques et zestes d'agrumes, ou un poisson à chair blanche accompagné d'une sauce au beurre blanc.



PRODUCTION

2.002 BOUTEILLES



DOSAGE EN SUCRE

EXTRA BRUT (4g/L)



CÉPAGE

CHARDONNAY



TEMPÉRATURE

8°C - 10°C - Apéritif
10°C - 12°C - Repas

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.