



CHAMPAGNE
ELEMART ROBION
TERRES DE FAMILLE

VB 01

EXTRA-BRUT

Terroir argilo-calcaire et sableux sur tuffeau
Cépages 90 % Meunier et 10 % Pinot Noir
Vendange manuelle 2014
Dosage 4 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

L'effervescence, calme et régulière, laisse la robe dorée aux jolis reflets cuivrés, s'exprimer.

Le premier nez propose des arômes de pommes, de poires cuites et des notes de biscuits. Viennent ensuite la framboise, les épices (*poivre blanc*) et un caractère racinaire (*céleri rave*). Le nez évolue lentement vers les plantes tisiennes (*tilleul, verveine*).

L'attaque en bouche est souple et pétulante. Le corps est élégant, la consistance fluide et de belle fraîcheur. La délicate acidité, mesurée et sapide, est accompagnée par un dosage discret. Les arômes perçus au nez se confirment en bouche, dans une texture fine et souple. La finale est harmonieuse, finement minérale et offre une note acidulée puis rafraîchissante.

ACCORDS

Conseillé à l'apéritif et à table. Plus tourné vers la terre que la mer, volailles, terrines (*de veau, de lapin, ...*) jambons cuits, fromages à pâte cuite (*gruyère, beaufort, comté*) seront d'excellents compagnons à ce Champagne.

CONDITIONNEMENT :
Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

