

LUCIE BUNICOURT

CHAMPAGNE



EMPREINTE

BLANC DE BLANCS

CÉPAGES

100 % Chardonnay

DOSAGE ≤5 g/l EXTRA-BRUT

VINIFICATION

Vinification en cuve acier inoxydable.
Fermentation Malo lactique réalisée systématiquement.
Minimum 2 ans de vieillissement en cave.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : La robe jaune pâle, délicate et brillante, évoque la légèreté et la finesse de cette cuvée.

Nez : Le nez, frais et délicat, dévoile des arômes floraux subtils, accompagnés de notes de fruits blancs frais tels que la pomme et la pêche, rehaussées par des touches d'agrumes.

Bouche : En bouche, Empreinte se révèle vive et élégante, avec une acidité et une fraîcheur minérale parfaitement équilibrées, offrant une finale longue et fraîche qui persiste agréablement.

SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

ACCORDS METS/VINS

Empreinte invite à la découverte et sublimerait aussi bien vos apéritifs que vos repas. Son équilibre entre fraîcheur et finesse en fait le compagnon idéal d'un foie gras poêlé, tout en douceur. Elle s'accorde également à merveille avec des plats raffinés, comme un magret de canard aux fruits rouges, un risotto aux cèpes, ou un poisson noble accompagné d'une sauce légère.

