

# Sophie Cossy



## LES RAISINS DE PARGNY

### EXTRA-BRUT – PREMIER CRU

**Terroir** : Pargny-lès-Reims

**Cépages** : 75 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir et 8% de vins de réserve

**Dosage** : 3 g de Sucre / litre

**Vinification** : douce en fûts de demi-muids

**Analyse Visuelle** : Robe blonde et cristalline. L'effervescence révèle un vin jeune, dynamique et élégant.

**Analyse Olfactive** : Nez intense et frais, marqué par les agrumes (citron vert, pamplemousse) et les fleurs blanches. À l'aération, des notes maritimes apparaissent, renforçant son caractère estival.

**Analyse Gustative** : Attaque crémeuse et équilibrée, avec une belle vivacité. L'acidité structure l'ensemble, soutenue par un dosage discret. Le vin offre une texture pure, précise et gourmande, au style estival marqué.

**Accord Mets/Vins** : Au moment de l'apéritif, vous pourrez l'accompagner de fromages à pâte dure, de carpaccio de noix de St-Jacques et de langoustines.