

# Sophie Cossy



## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

### MILLÉSIME 2022

**Terroir** : Pargny-lès-Reims

**Cépages** : 100 % Chardonnay,

**Élevage** : 15 mois en demi-muids de 500 litres

**Analyse Visuelle** : Robe cristalline, or pâle aux reflets verts, révélant un vin jeune et dynamique. Effervescence fine et rapide, synonyme de fraîcheur et de vivacité.

**Analyse Olfactive** : Nez élégant, d'abord marqué par la citronnelle et le vétiver, sur un fond floral (muguet, chèvrefeuille). À l'aération apparaissent des notes de miel, lactées (pain au lait, lait d'amande), puis maritimes (algues, iode). Un nez complexe, estival et iodé.

### Analyse Gustative :

Attaque crémeuse et bouche harmonieuse, portée par une belle vivacité. Effervescence et dosage accompagnent discrètement une texture pleine, chaleureuse et confortable, évoquant le cachemire.

**Accord Mets/Vins** : À table, privilégiez coquillages, crustacés, poissons grillés et fromages de chèvre frais.