Sophie Cossy



ORIGINE

EXTRA-BRUT – PREMIER CRU

Terroir : Pargny-lès-Reims - Jouy-les-Reims et Villedommange
Cépages : 25 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 40 % Meunier, dont 25 % de vins de réserve.
Dosage : 3 g de Sucre / litre

Analyse Visuelle : Robe assez profonde aux reflets or-vert. Effervescence fine, riche et dynamique formant un cordon de mousse. Ensemble chatoyant et festif.

Analyse Olfactive : Nez ouvert, mêlant biscuit, miel et fleurs sauvages. À l'aération, apparaissent des notes de fruits à noyau et cuits, puis une minéralité affirmée. Expression élégante, sincère et persistante.

Analyse Gustative : Attaque vive, soutenue par une effervescence tonique. Le vin est élancé, frais et précis, avec une belle pureté. Avec son faible dosage, l'équilibre est maîtrisé, la minéralité présente sans sécheresse.

Accord Mets/Vins :
Par ***Martin Tomala***, chef sommelier La Table - Christophe Hay et Loïs Bee à Orléans ⭐
Esturgeon et caviar Sélection La Table velouté dubarry, chou-fleur, citron (Caviar de Sologne Pisciculture Hennequart)

1 bis Rue de Jouy, 51390 Pargny-lès-Reims - France - Tél : +33 26 49 75 56
sophiecossy@gmail.com - www.champagne-cossy.com