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 2021.
Dosage : 3 g de sucre / litre
Vinification : douce en fûts et 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 :
Par ***Xavier Thuizat***, meilleur sommelier de France et meilleur ouvrier de France sommelierie 2022

- Homard bleu roti, bisque réduite au vieux cognac, émulsion beurre noisette et girolles
- Poularde de bresse pochée puis rôties, sauce Albufera au Champagne, morilles et mousseline de céleri.

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