

# CUVÉE SIGNATURE - PREMIER CRU

« LE STYLE DE NOTRE MAISON »

Dosage BRUT à 8 g/l. Vieillissement de 36 mois minimum en cave avant dégorgement. Assemblage de 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir (dont 20% de vins de réserve) en provenance de vignobles Premier Cru de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).

# EPUIS 1920 HAMPAGNE PREMIER CRU $\Theta$ BAUCHET Signature

Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

# Analyse visuelle

La robe or pâle à reflets argentés évoque un certain classicisme. L'effervescence, calme et régulière, fait apprécier ses chapelets de bulles qui s'égrainent avec sérénité.

### Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert et confirme le sentiment laissé par la robe. On perçoit immédiatement d'élégants parfums d'amande et d'acacia, accompagnés de notes de biscuit qui soulignent la bonne évolution en cave. A l'aération, les fruits blancs se manifestent avec la pomme, la poire, le pamplemousse, ainsi qu'une pointe végétale rafraichissante (thym, menthe, poivre blanc). Il s'agit d'un nez évoluant dans un registre complexe, mais avec mesure, sans excès.

#### Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche et l'effervescence se tient en retrait. Elle se fond dans le corps du vin et fait apprécier sa texture caressante. Le dosage en liqueur vient par ailleurs tutoyer l'acidité et produit une sensation acidulée. Peu à peu la fraîcheur du vin s'affirme et incline vers la vivacité.

#### Finale

La finale prolonge parfaitement les impressions perçues en bouche. Tendue par la belle acidité du vin, elle s'allonge sur 8 à 9 secondes de persistance et nous livre de jolis arômes de biscuit cuillère et d'amande grillée.

Il s'agit d'un Champagne d'un grand classicisme qui s'exprime avec nuance et élégance. Son équilibre aromatique, entre fraîcheur et début de maturité, son effervescence fondue et son équilibre acide-sucre, le rendent particulièrement séduisant.

#### Service et accords

Servez cette cuvée dans une flûte assez galbée entre 8 et 10°C de température afin de favoriser sa texture caressante. Au moment de l'apéritif, quelques gougères seront les bienvenues. A table, la compagnie de poissons et de viandes blanches à la chair délicate, ni trop ferme, ni trop tendre (bar ou poularde par exemple) sans sauce trop forte ou trop riche, lui conviendront parfaitement.

# Récompenses depuis 2015





























