

Champagne Agrapart - Brut 7 Crus -



La cuvée 7 Crus est à elle seule un condensé du domaine et de l'esprit Agrapart. Fidèle à sa volonté de faire dialoguer les terroirs dans le verre, Pascal Agrapart a choisi d'assembler ici la totalité des 7 crus que possède aujourd'hui le domaine, soit Avize, Oger, Oiry et Cramant en grands crus, et les premiers crus d'Avize, Val d'Or, Bergères Les Vertus et Mardeuil. Véritable tour d'horizon de la Côte des Blancs, ce champagne fait bien sûr la part belle au chardonnay (90%) assemblé avec une petite dose de pinot noir (10%), qui ajoute une note plus gourmande.

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage des récoltes 2014 pour les premiers crus, et de 40% de grands crus récoltés en 2013. Ces derniers ont été élevés pour moitié en demi-muids, avant d'être intégrés dans l'assemblage final. Après avoir passé près de deux ans en bouteille, à vieillir sur lies, ce 7 Crus séduit par sa finesse et sa complexité !

Résolument gourmand, tourné vers le fruit, les agrumes et la fraîcheur, ce 7 Crus exprime de belle manière finesse et minéralité qui font le style de la maison. Notes de groseilles, de pomme, de citron et de pamplemousse, ainsi qu'une pointe mentholée, s'accompagnent de très jolies saveurs d'amande fraîche, de crème fouettée. En bouche, la bulle est fine et légère, l'impression d'ensemble particulièrement agréable et élégante, avec un toucher de bouche soyeux et une belle allonge légèrement saline.

Sa belle fraîcheur couplée à une structure et une allonge impeccables en font le compagnon idéal d'un apéritif dînatoire autour d'un plateau d'huîtres et de fruits de mer, et de toasts au beurre salé.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Brut 7 Crus -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines et nombreuses

Nez : Frais et très élégant : pomme, pêche blanche, pamplemousse, zeste de citron. Amande fraîche, crème légère. Légèrement iodé. Pointe de menthe fraîche.

Bouche : Toucher soyeux, impression de légèreté et de finesse. Désaltérante, scintillante, avec une très belle allonge sur la salinité.

Accords mets-vins : Idéal avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer. En apéritif avec des toasts au tarama, des feuilletés au cumin...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 3 à 5 ans.

Température de service : 9°

Ouverture : A déguster rapidement après ouverture.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Bulles fines. Brut (dosage : moins de 7 gr/litre)

Cépage : Chardonnay (90%), pinot noir (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques