



DOMAINE B. GIRARDIN
CHAMPAGNE

Scène ouverte - Sandrine artiste solo *

Appoggiature

Note d'agrément placée devant une note principale pour la mettre en valeur.

BRUT
SANS ANNÉE

Clé de fa

Introduction fringante et allègre à la gamme B Girardin, **Appoggiature** éveille les papilles, suggère plus qu'il en impose de poursuivre la dégustation avec de mets.



Harmoniques

60 % CHARDONNAY
30 % PINOT MEUNIER
10 % PINOT NOIR

100 % CUVÉE

BRUT - 7 G/L

Partition

Limpide et brillante, sa robe jaune à reflet or donne le la. C'est sur l'opulence et la générosité qu'**Appoggiature** ouvre le bal de notre gamme.

Au nez se présentent d'emblée le fruit mûr, l'anis beurré. Laissant bientôt place à une facette crémeuse montant crescendo sur des accents d'abricot, fleur d'oranger.

La bouche, plutôt fraîche, joue sur le citron, une tension minérale (terroir) et une douceur iodée.

Le bel enrobage salin se drape de l'expression d'herbes aromatiques du jardin (thym, romarin).

L'éclat de ce vin se confirme avec un caractère miellé incluant quelques notes de noisettes légèrement balsamiques.

Musique, maestro !

Appoggiature arpège sur des notes salines, citronnées pour une belle entrée en matière. Un champagne pour accompagner les moments improvisés.

L'accord parfait

- ▶ Crackers romarin.
- ▶ Rillettes de poisson et salade de rouget.
- ▶ Flan de courgettes.
- ▶ Salade radis et pois gourmand, un trait d'huile de noisettes.

« Frissonnantes » expérimentations

- ▶ Escargot en croûte.
- ▶ Crème de carotte moules et cumin.
- ▶ Tarte à la rhubarbe.

Instrumentarium

Bouteille (75 cl).
Demi-bouteille (37,5 cl).