



CHAMPAGNE TRUDON

À FESTIGNY



DYADE, LA VIRGULE ARTISTIQUE DE JÉRÔME TRUDON

Nous avons choisi d'innover et de sublimer notre terroir par un assemblage original et harmonieux de Pinot Noir et de Chardonnay.

Cépages : Composée de Pinot Noir et de Chardonnay, « Dyade » est une création où Jérôme TRUDON sublime son travail de vinification.

Flaconnage : Bouteille spéciale

Élaboration : Dyade est vinifiée sans fermentation malolactique pour encore plus de sensation et de vinosité. Ce champagne invite à ressentir pleinement les caractéristiques du Chardonnay et du Pinot Noir de Festigny.

Examen visuel, olfactif et gustatif :

- Dyade arbore une robe assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune bouton d'or. Ses bulles fines et vives alimentent une collerette délicate. À l'œil s'annonce un vin riche et frais.

- Le premier nez évoque l'orange sanguine, le citron confit, le chèvrefeuille et le gingembre. Il évolue à l'aération vers des notes iodées et calcaires, de réglisse, de graines de tournesol et de fruits de la passion.

- L'approche en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Dyade se développe avec suavité sur une matière fraîche de fruits jaunes et blancs à noyau. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-marneuse qui confère du gras, de la patine, de l'élégance et de l'allonge. La finale tendre et fondante allie réglisse et notes iodées, sublimant le retour aromatique sur les fruits jaunes et noirs avec beaucoup de précision.

Harmonies culinaires :

Nous proposons un service à une température de 8 à 10° C avec nos suggestions d'harmonies culinaires :

Plats :

*Gambas à la plancha aux graines de sésame, vinaigrette à l'orange
Nouilles sautées aux fèves, ruban de carottes, gingembre et huile de sésame*

Fromage :

*Fromage Abondance affiné
12 mois*

Dessert :

Duo de mousses chocolat blanc et mangue