



CHAMPAGNE TRUDON

À FESTIGNY



INSTANTANNÉE, L'ANNÉE REMARQUABLE TRUDON

Instantannée est un millésime : il présente une année unique où la Nature a offert à nos vignes et à nos raisins une maturité idéale et une expressivité remarquable.

Cépages : La cuvée « Instantannée » est issue d'une seule et même année de récolte. Elle est l'ultime représentation de la Maison. Une photographie de l'encépagement (Meunier, Pinot Noir, Chardonnay) et du terroir de l'exploitation.

Élaboration : Sans fermentation malolactique, l'excellence de l'année offre une belle maturité ainsi qu'une acidité optimale pour favoriser son potentiel de vieillissement.

Flaconnage : Bouteille

Examen visuel, olfactif et gustatif :

- Instantannée arbore une robe d'un aspect satiné et fluide, de couleur or jaune pâle nuancé de reflets clairs et profonds. Elle est animée par des bulles fines et assez légères qui alimentent une collerette persistante. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

- Son premier nez évoque des odeurs de bergamote, de cerise noire, de tilleul, de basilic, de citron vert, de fraise, de cassis frais, de pivoine. Il évolue à l'aération vers des notes de menthe, de réglisse, de terre humifère, d'iode, de pâte d'amande, d'orange amère, de quetsche, de poivre, de fruits des bois, de mirabelle.

- Son approche en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Instantannée se développe de manière suave avec une densité de fruits pulpeux et charnus, croquants et confits. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argileuse qui confère de la patine, une légère tannicité, une empreinte tactile sur le haut du palais et une envergure fruitée de grande amplitude. Cette opulence gourmande est équilibrée par une acidité orangée, fraîche et tendue. L'ensemble gagne une finale pleine et harmonieuse d'une grande persistance tactile et aromatique, dotée d'une richesse gourmande raffinée par une pointe saline savoureuse.

Harmonies culinaires :

Instantannée est un champagne de caractère qui possède une mâche et un enrobage dans le palais qui appellent une cuisine charnue et audacieuse. Nous proposons une dégustation à une température de 8 à 11° C avec nos suggestions d'harmonies culinaires :

Plats :

*Bar farci aux écrevisses,
sauce crémée à l'origan
Filet de veau, risotto crémeux
aux giroles*

Fromages :

*Langres affiné
Ossau-Iraty au piment d'Espelette*

Desserts :

*Tatin de mangue
Croquant de mirabelle et financier à
l'abricot*