

ICÔNE

PREMIER CRU

"Champagne Tendre et Velouté"



VITICULTURE



ASSEMBLAGE : 37% Vin de réserve
50 % Chardonnay, 25 % Meunier
25% Pinot Noir
REGION : Vallée de la Marne
EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest
SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux
Viticulture raisonnée en conversion
HVE-VDC
Vendange Manuelle



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en
cuve Inox Thermo-régulée
Fermentation malolactique effectuée
Mise en bouteille tardive
VIEILLISSEMENT : 2 ans
DOSAGE BRUT : 7 g/L

DÉGUSTATION



La robe arbore une teinte sable élégante et lumineuse, rehaussée par une effervescence fine et homogène. Ce visuel promet un champagne raffiné et délicat.



Le nez s'ouvre sur une palette printanière et flatteuse, où les fleurs d'agrumes se mêlent aux subtils accents de noyau de cerise. Cette combinaison aromatique enchanteresse invite immédiatement à la dégustation.



La texture délicate et la bulle enveloppante apportent une sensation veloutée en bouche. L'acidité vivifiante et les beaux amers équilibrés ajoutent une fraîcheur désaltérante. Les arômes d'agrumes perçus au nez se prolongent en bouche avec une belle harmonie.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait pour animer des cocktails ou des soirées dansantes, ce champagne jovial et accessible séduit tous les publics par sa convivialité. À table, il se mariera merveilleusement avec une verrine avocat, crabe et citron caviar, sublimant les saveurs fraîches et délicates de ce plat.

MÉDAILLES





NOTES ET DISTINCTIONS



DECANTER - Note : 91/100 - 2025

Reductive smoke over lime and hazelnuts with brown bread interest leading into a opulent palate with good concentration and mineral, floral lift.



Jamessuckling - Note : 94/100 - 2024

How can you resist all the charm of the meunier grape? This is brimming with orange blossom and fresh orange aromas, plus hints of freshly baked bread and red apples. It's not dry, but the balance on the juicy and creamy medium-bodied palate is spot-on. The blast of red berry fruit in the finish completes the very sensuous picture. The elegant mousse deftly lifts the long, very clean finish.



Jancis Robinson - Note : 15/20 - 2023

Chewy, sweet brioche nose. Seems to be quite high dosage. Medium bubbles, tight to start and then quickly unravelling. Seems ordinary.

Jancis Robinson



Le Guide Hachette des vins - Note : 1 étoile - 2023

Aged for 5 years in our cellars, this brut features 80% meunier, complemented by chardonnay. It immediately charms with its fresh, elegantly floral nose. In the same vein, the palate is pleasantly supple. A liveliness tinged with a slight bitterness on the finish gives it excellent balance.



International Wine Challenge - Note : 91 /100 - Médaille d'argent - 2022

Red apple and plum fruit and freshly-baked brioche nose leads to a delicate structured palate with a honeyed finish.



Concours international de lyon - Note 89/100 - Médaille d'or - 2021



FEMINALISE - Note : 15,5/20 - Médaille d'or - 2020

