

# C H A M P A G N E SAINT GERMAIN DE CRAYES

*Blanc de blancs Brut Nature*

*Pureté et Modernité*



## FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 100% Chardonnay

Année de Récolte : 2019

Tirage : 2020

Elevage sur lie : 4 ans

Dégorgement : 6 mois

PH: 3.10

Sucre: 0.70 g/l

Libre So2: <5 mg/l

Total So2: 31 mg/l

Taux d'alcool : 12% vol

Dosage : Brut Nature : 0.0 g/l

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

**Couleur** : La robe de cette cuvée est très pâle. L'effervescence, très fine et rapide, alimente un cordon de mousse bien blanc.

**Nez**: Le premier nez est assez discret. Après quelques minutes dans la flûte, la minéralité apparaît, accompagnée de notes de poivre blanc et de champignons frais.

Il s'agit d'un nez « adolescent », exprimant la fraîcheur et la délicatesse de sa jeunesse.

**En bouche**: L'attaque en bouche est pointue, ciselée par l'acidité et l'effervescence. Le développement en bouche est svelte, fluide, froid, aérien, tout en légèreté.

Ce vin est une flèche. Léger et tendu, il se tient debout, fier sa jeunesse et de sa luminosité. Il s'adresse aux amateurs de vins de Champagne.