

Champagne

SAINT GERMAIN DE CRAYES



Cuvée Saint Germain de Crayes

Blanc de blancs-Brut Nature

Pureté et Modernité

COMPOSITION : 100% Chardonnay

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

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

La présentation générale est très fraîche, jeune et dynamique.

Nez: Le premier nez est assez discret. On remarque des arômes de citrons verts, de pain blanc et d'amande. Après quelques minutes dans la flûte, la minéralité apparaît, accompagnée de notes de poivre blanc et de champignons frais. Plus tard encore, le vin prend un caractère « marin » sur un fond de gingembre.

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. La texture s'affermi au fur et à mesure que l'impression calcaire s'affirme. L'absence de dosage et de vinosité laisse la structure acide, véritable colonne vertébrale du vin, s'exprimer. La finale est bien nette, minérale et termine sa course sur une pointe d'amertume rafraîchissante.

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 authentiques, aux dégustateurs chevronnés à la recherche de la vérité du terroir champenois.