CHAMPAGNE

SAINT GERMAIN DE CRAYES

Blanc de blancs

Elégance et Finesse

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 100% Chardonnay
Année de récolte :2019
Tirage : 2020
Elevage sur lie : 4 ans
Dégorgement : 6 mois
Analyses : Acidité totale : 4.18 en g H2SO4/l
PH : 3.10
Sucre : 6.70 g/l
So2 libre : <5 mg/l
Total So2 : 40 mg/l
Taux d'alcool :12% vol
Dosage : Brut : 0.8 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Couleur : La robe jaune citron est nuancée. L'effervescence, assez intense, donne une impression dynamique. Le cordon de bulles est bien nourri et la présentation générale paraît fraîche et pétulante.

Nez: Le premier nez dévoile des notes classiques de beurre, de biscuits et de fleurs jaunes. Après quelques minutes, l'amande, l'ananas et le miel de printemps apportent un caractère de finesse. Il s'agit d'un nez très fin et complexe, sur la fraîcheur et la délicatesse.

En bouche: L'attaque est fraîche elle aussi, presque vive, avec une effervescence très crémeuse. Sans aucun « mordant », la belle acidité du vin va ensuite nous accompagner jusqu'à la finale.

À partir du milieu de bouche, le vin devient plus chaleureux, le corps se révèle et apporte de la tendreté.

La finale est longue, très nette et agrémentée de parfums de miel et de biscuit. La toute dernière impression est minérale.