CHAMPAGNE

SAINT GERMAIN DE CRAYES

Blanc de blancs Millésime 2013

L'excellence d'une année unique

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 100% Chardonnay
Année de récolte :2013
Tirage : 2014
Elevage sur lie: : 10 years
Dégorgement : 6 months
Analyses : Total acidity: 4.94 en g H2SO4/l
PH: 3.01
Sugar : 5.85 g/l
Free So2: <5 mg/l
Total So2: 47 mg/l
Taux d'alcool :12% vol
Dosage : Brut : 0.6 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Couleur: La teinte jaune citron de ce millésime est nuancée de légers reflets verts. Les chapelets de bulles se libèrent calmement et donnent naissance à un fin cordon. La présentation de ce Champagne évoque la sérénité.

Nez: Le « premier nez » est aromatique. On distingue tout d'abord des arômes de poires, de biscuit ainsi qu'une belle minéralité. À l'aération, de fines nuances d'anis, d'ananas et de blés mûrs apportent finesse et race.
Il s'agit d'un nez complexe, offrant à la fois des arômes de fruits, des notes d'évolution en cave et des parfums liés au vieillissement en bouteille.
Après de longues minutes, la bonne tenue à l'air de cette Cuvée montre son bon potentiel de vieillissement.

En bouche: L'attaque en bouche est vive et s'accompagne d'une effervescence plutôt fondue dans le corps du vin. L'équilibre se fait parfaitement entre la fraîcheur et la vinosité. Celle-ci montre une belle structure et donne au vin un profil à la fois large et tendu. À partir du milieu de bouche, apparaissent de légers tanins qui viennent renforcer cette impression.
La finale est nette, citronnée et minérale. Elle laisse un sentiment de fraîcheur et de jeunesse avec belle longueur
Ce Millésime 2013 a encore un bel avenir devant lui. Complexe et structuré, il fait preuve d'un bel équilibre. Large et tendu, il se présente bien net, pur et agrémenté d'une texture tendre très agréable.