

Champagne

SAINT GERMAIN DE CRAYES



Cuvée Saint Germain de Crayes

Rosé

COMPOSITION : 32% Chardonnay
17% Pinot Noir
51% Pinot Meunier
14 % Pinot vinifié en vin rouge
40% vin de réserve

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Couleur : L'œil est immédiatement attiré par la robe de ce vin. Rose saumonée, parée de reflets cuivre et animée de lents chapelets de bulles, elle suggère la gourmandise et le plaisir.

Nez : La première impression olfactive, classique pour un rosé et de bonne intensité, est fruitée (cerise, groseille) et florale.

À l'aération, des arômes épicés apportent chaleur et exotisme. L'expression est nette, précise et très fine. Il s'agit d'un nez subtil doté d'une très bonne tenue à l'air.

En bouche: L'attaque en bouche est souple et s'ouvre sur un vin parfaitement équilibré entre fraîcheur et vinosité. Le dosage tempère très bien la belle acidité du vin tandis que le gras et l'alcool apportent juste ce qu'il faut de corps. Quelques tanins très doux font leur apparition en milieu de bouche et structurent le vin jusqu'à la finale.

Celle-ci est nette, assez longue (environ 6 secondes de persistance) et marquée par la chaleur de l'alcool. On perçoit ainsi de jolis arômes de sherry et de kirsch. Elle se termine tout en rondeur.