



CHAMPAGNE SAINT GERMAIN DE CRAYES

Réserve

Equilibre et Rondeur des arômes

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 36% Chardonnay
15% Pinot noir
49% Pinot Meunier

Année de Récolte : 2019

Tirage : 2020

Elevage sur lie : 4 ans

Dégorgement : 6 mois

Analyses : Acidité totale : 3.99 en g H₂SO₄/l

PH: 3.11

Sucre : 9.10 g/l

So₂ libre : 5 mg/l

Total So₂: 47 mg/l

Taux d'alcool : 12% vol

Dosage : Brut : 0.8 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur : La robe couleur champagne et l'effervescence très fine avec un joli cordon en surface, donnent une présentation générale harmonieuse.

Nez : Dès la première approche, l'expression aromatique confirme l'impression visuelle. On perçoit des notes de fruit blanc (pomme cuite), de miel et de biscuit. Plus tard l'expression s'élargit avec des arômes gourmands de guimauve.

En bouche : Dès l'attaque, la bouche est ronde et l'effervescence est fondue. L'acidité apparaît en arrière plan, modérée et très fine. Chaque élément trouve parfaitement sa place, de l'attaque à la finale.

Cette dernière, de bonne longueur, est marquée par des arômes de pommes mûres, d'épices et de noix. L'ensemble de la dégustation laisse une impression d'équilibre et de rondeur avec une texture sans aspérité, onctueuse et caressante.

