

CHAMPAGNE MATHIEU - NICOLAS

Une passion, un terroir, 12 générations.

depuis
1629

Cuvée Brut

Informations Cuvée :

Récolte : 2015

Flacon : 75 cl

Composition de la Cuvée :

36 % Chardonnay

22 % Pinot Noir

42 % Pinot Meunier

0 % Pinot vinifié en vin rouge

31 % Vin de réserve

Analyse :

Alcool : 12.30 %

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.11

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.20

pH : 3.09

Sucre (en g/l) : 5,5

So₂ libre (en mg/l) : 11

So₂ total (en mg/l) : 55

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe or clair.

Nez : Le nez présente déjà des notes joliment grillées tout en délicatesse.

L'ensemble aromatique se déploie sur les agrumes ce qui augure de la fraîcheur en bouche.

En Bouche : L'attaque est effectivement tonique dans une enveloppe citronnée accompagnée de saveurs d'orange. La bouche est très croquante et les papilles sont en effervescence. La dégustation se poursuit sans détour et avec franchise. La finale joyeuse offre une jeunesse surprenante.

Associations Mets & Vins : A déguster à l'apéritif ou avec un poisson blanc et sa sauce crémeuse au citron.

