

# CHAMPAGNE MATHIEU - NICOLAS

*Une passion, un terroir, 12 générations.*

depuis  
**1629**

## Cuvée Fil d'Ariane

### Informations Cuvée :

**Récolte :** Millésime 2012

**Flacon :** 75 cl symphonie

### Composition de la Cuvée :

60 % Chardonnay

20 % Pinot Noir

20 % Pinot Meunier

### Analyse :

**Alcool :** 12.30 %

**Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) :** 4.70

**Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) :** 0.18

**pH :** 3.08

**Sucre (en g/l) :** 8,2

**So<sub>2</sub> libre (en mg/l) :** inférieur à 7

**So<sub>2</sub> total (en mg/l) :** 52

**Acide malique (en g/l) :** 0.00

### Commentaire de dégustation :

**Couleur :** Jaune pâle.

**Nez :** Généreux de belle densité avec beaucoup de caractère sur le pralin et le miel frais. L'expression crémeuse de son bouquet s'accompagne d'arômes grillés et citronnés

**En Bouche :** En ouverture l'effervescence accentue la fraîcheur mentholée tonifiante. La bouche est sous tension, elle éclate de fraîcheur anisée. Des notes briochées adoucissent le palais qui en final est assailli par des saveurs citronnées. Le Chardonnay dominant permet une longueur extraordinaire.

**Associations Mets & Vins :** Vin pour un apéritif estivale.

