

CHAMPAGNE MATHIEU - NICOLAS

Une passion, un terroir, 12 générations.

depuis
1629

Cuvée Blanc de Blancs

Informations Cuvée :

Récolte : Millésime 2012

Flacon : 75 cl

Composition de la Cuvée :

100 % Chardonnay

Analyse :

Alcool : 12.25 %

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.81

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.21

pH : 3.05

Sucre (en g/l) : 8,4

So₂ libre (en mg/l) :

So₂ total (en mg/l) : 62

Acide malique (en g/l) : 0.21

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe jaune clair.

Nez : Le nez s'épanouit sur des notes grillées d'une grande intensité.

Puis il laisse éclater la noisette fraîche dans un voile légèrement miellé.

Les effluves fruités se distinguent avec l'abricot frais et la pêche de vigne.

En Bouche : En bouche, les expressions fougueuses sont en conformité parfaite avec la fraîcheur d'un blanc de blanc.

Les agrumes donnent de la tonicité et s'allient avec des saveurs anisées et mentholées pour former une structure équilibrée.

La finale vive est cependant doublée d'une enveloppe délicatement crémeuse.

Associations Mets & Vins : Un champagne blanc de blanc s'accordant très bien avec un turbot, un cabillaud ou un saint-pierre.

