



CHAMPAGNE

Adam-Laeuger
à Berru



Cuvée de Réserve

Equilibre et Rondeur des arômes

COMPOSITION : 48% Chardonnay
9% Black Pinot
43% Pinot Meunier
7% Reserve wines

COMMENTAIRE :

Couleur : La robe couleur champagne (jaune doré assez profond) et l'effervescence très fine avec un joli cordon en surface, donnent une présentation générale harmonieuse et très classique à cette Cuvée Brut.

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. Elle est accompagnée par un dosage assez marqué, mais qui est équilibré par le corps du vin. Sans excès, 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.