



CHAMPAGNE

*Adam-Jaeger*  
*à Berru*



## Cuvée Prestige Millésime 2005

*Accord parfait entre Harmonie et Pureté*

**COMPOSITION :** 60% Chardonnay  
30% Black Pinot  
10% Pinot Meunier

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

**Couleur :** La robe or pale à légers reflets verts de cette Cuvée augure d'une belle fraîcheur. L'effervescence fine et régulière alimente un petit cordon de mousse bien blanc en surface. La présentation générale est classique et fraîche.

**Nez:** La première impression olfactive est marquée par le miel. Rapidement les arômes de biscuits, d'amande et d'ananas dominant tandis que l'effervescence nous chatouille les cils olfactifs. Puis le nez s'ouvre sur la pomme et le citron. Plus tard, on perçoit des parfums d'hydromel, de fruits à noyau, d'eau-de-vie. L'ensemble est vineux. Il s'agit d'un nez chaleureux qui parvient à maturité et qui évoque la fin de l'été.

**En bouche:** L'attaque en bouche est pétulante. Acidité et effervescence se tiennent la main pour nous guider. Mais rapidement une sensation de vinosité prend le relais avec des parfums intenses et un corps riche, chaleureux et étoffé. Il se dégage ainsi une impression tactile qui rappelle un lainage confortable, épais et chaud. L'ensemble est très cohérent et ne manque ni de puissance, ni de dynamisme.

La finale est acidulée et très nette. Elle se prolonge sur huit secondes de persistance aromatique et laisse un sentiment de sapidité très apéritif. Il s'agit d'un Champagne mais aussi d'un vin. Cette Cuvée s'exprime avec franchise, richesse et dans un style aromatique plutôt classique. Elle sait ainsi marier l'esprit et le corps du Champagne.