



CHAMPAGNE

Adam-Jaeger
à Berru



Cuvée Rosé Sélection

Raffinement et rondeur des arômes

COMPOSITION : 32% Chardonnay
17% Black Pinot
51% Pinot Meunier
14 % Pinot vinifié rouge
40% vin de réserve

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Couleur : L'œil est immédiatement attiré par la robe de ce vin. Rose saumonée, parée de reflets cuivre et animée de lents chapelets de bulles, elle suggère la gourmandise et le plaisir.

Nez: La première impression olfactive, classique pour un rosé et de bonne intensité, est fruitée (cerise, groseille) et florale. À l'aération, des arômes épicés apportent chaleur et exotisme. L'expression est nette, précise et très fine. Il s'agit d'un nez subtil doté d'une très bonne tenue à l'air.

En bouche: L'attaque en bouche est souple et s'ouvre sur un vin parfaitement équilibré entre fraîcheur et vinosité. Le dosage tempère très bien la belle acidité du vin tandis que le gras et l'alcool apportent juste ce qu'il faut de corps. Quelques tanins très doux font leur apparition en milieu de bouche et structurent le vin jusqu'à la finale.

Celle-ci est nette, assez longue (environ 6 secondes de persistance) et marquée par la chaleur de l'alcool. On perçoit ainsi de jolis arômes de sherry et de kirsch. Elle se termine tout en rondeur.

Il s'agit d'un vin « plaisir », à la plastique irréprochable. Comme la robe l'était pour l'œil, la texture de ce rosé est une caresse pour les papilles. Elle est tendre à souhait et participe pleinement au plaisir.