



CHAMPAGNE

ADAM-JAEGER

— À BERRU —

Blanc de blancs

Elégance et Finesse



FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 100% Chardonnay

Année de récolte : 2019

Tirage : 2020

Elevage sur lie : 4 ans

Dégorgement : 6 mois

Analyses : Acidité totale : 4.18 en g H₂SO₄/l

PH : 3.10

Sucre : 6.70 g/l

So₂ libre : <5 mg/l

Total So₂ : 40 mg/l

Taux d'alcool : 12% vol

Dosage : Brut : 0.8 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Couleur : La robe jaune citron est nuancée. L'effervescence, assez intense, donne une impression dynamique. Le cordon de bulles est bien nourri et la présentation générale paraît fraîche et pétulante.

Nez : Le premier nez dévoile des notes classiques de beurre, de biscuits et de fleurs jaunes. Après quelques minutes, l'amande, l'ananas et le miel de printemps apportent un caractère de finesse. Il s'agit d'un nez très fin et complexe, sur la fraîcheur et la délicatesse.

En bouche : L'attaque est fraîche elle aussi, presque vive, avec une effervescence très crémeuse. Sans aucun « mordant », la belle acidité du vin va ensuite nous accompagner jusqu'à la finale.

À partir du milieu de bouche, le vin devient plus chaleureux, le corps se révèle et apporte de la tendreté.

La finale est longue, très nette et agrémentée de parfums de miel et de biscuit. La toute dernière impression est minérale.