



CHAMPAGNE

ADAM-JAEGER

— À BERRU —



Cuvée Prestige

Accord parfait entre Harmonie et Pureté

COMPOSITION : 100% Chardonnay

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Couleur : La présentation de cette cuvée Prestige est particulièrement attirante. Les reflets or de la robe, l'effervescence fine et étincelante et le magnifique cordon blanc à la surface du verre, sont un ravissement pour les yeux.

Nez: La première impression olfactive est très fraîche ; Florale et fruitée (fruits rouges, poire). Après quelques secondes, la minéralité se dévoile, signant le terroir. Puis enfin se libèrent les notes les plus riches et les plus racées comme le tabac, le sous-bois ou de délicats parfums de jus de viande.

Il s'agit d'un nez fort complexe et parfaitement équilibré, mêlant adroitement caractère primaires, secondaires et tertiaires, ce qui témoigne de la précision de l'assemblage.

En bouche: L'attaque se fait tout en douceur puis le vin se révèle ; Large, plein, avec une belle matière, il dégage immédiatement un sentiment d'harmonie. L'acidité et l'effervescence, en retrait, donnent calmement le rythme à la dégustation. On a envie de prendre son temps. Ce sentiment est renforcé par l'impression d'onctuosité que laisse la texture du vin.

Au moment de la finale, le vin ne se désunit pas. Aucune aspérité ne vient troubler le bel ordonnancement. La persistance aromatique est impressionnante (plus de 10 secondes).

La toute dernière impression est minérale.

Cette Cuvée mérite bien son nom. Il s'agit d'un vin complexe, riche, parfaitement cohérent, prestigieux, rare. Un parfait exemple *d'harmonie et de pureté*.