



CHAMPAGNE

**ADAM-JAEGER**

À BERRU

*Blanc de blancs Millésime 2007*

*Brut Nature*

*Richesse et Pureté*



#### FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 100% Chardonnay

Année de récolte : 2007

Tirage : 2008

Elevage sur lie : 16 years

Dégorgement : 6 months

Analyses : Total acidity: 4.30 en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

PH: 3.11

Sugar : 0.75 g/l

Free So<sub>2</sub>: <5 mg/l

Total So<sub>2</sub>: 32 mg/l

Taux d'alcool : 12% vol

Dosage : Brut Nature : 0.2 g/l

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

**Couleur :** Le liquide doré révèle une ligne de fines bulles qui continuent à s'élever et s'allonger.

**Nez :** C'est un vin d'une grande pureté, libérant des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

**En bouche :** Le vin se présente à travers une structure à la fois riche et pure, d'une finesse exceptionnelle. Les notes de minéralité crayeuse qui s'expriment dans ce millésime sont caractéristiques des chardonnays. La finale est longue, avec des notes de vanille.