



CUVÉE DEMI-SEC

34 % Chardonnay
33 % Pinot
33 % Meunier
dosage : 15 g de sucre

La teinte jaune citron se pare de jolis reflets légèrement dorés. Une effervescence abondante nourrit un cordon de bulle complet et bien blanc. La présentation est fraîche, riche et dynamique.

Le premier nez est bien ouvert. Il présente des arômes de pain, de pomme cuite et de cannelle dans un contexte chaleureux. À l'aération, on profite aussi du beurre fondu, des fruits cuits et de l'eau-de-vie.

Après dix minutes dans la flûte, l'expression est plus fraîche avec le citron confit, les fruits exotiques ou la pâte d'amandes. La « tenue à l'air » est à la fois intéressante. Ils agitent un nez riche, chaud et assez complexe. L'expression est mature, mais le potentiel existe.

L'attaque en bouche est ronde et bien accompagnée par le dosage, sans lourdeur néanmoins. L'effervescence et l'acidité sont fondues et se tiennent en retrait. Le corps du vin se développe en suite avec harmonie, assez chaleureux et toujours en présence du dosage.

Le vin est franc et équilibré. Il semble épanoui et peu à peu sa fraîcheur se manifeste.

On retrouve cette fraîcheur sur la finale. Elle participe, ainsi que le dosage, à la bonne longueur aromatique laissée par le vin et se double d'une sensation acidulée. La toute dernière impression évoque la rondeur.

Cette Cuvée DEMI SEC est à point pour une consommation immédiate. N'hésitez pas à la servir entre 8 et 10 degrés de température dans une flûte assez galbée afin de permettre un meilleur épanouissement aromatique.

Ce Champagne sera parfait au moment du dessert, notamment sur des fruits blancs (pommes, poires, ananas), mais aussi sur les fromages gras à croûte lavée comme le Langres ou le Munster. Pour les plus ambitieux la cuisine sucrée – salée (indienne, chinoise...) pourra donner des résultats exceptionnels.


CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE