

CUVÉE BRUT PRESTIGE

50 % Chardonnay
25 % Pinot
25 % Meunier
dosage : 6 g de sucre

La teinte de cette Cuvée Prestige est lumineuse. Jaune clair, elle s'anime d'une nuée de bulles très fines qui génèrent une mousse abondante en surface. La présentation est cristalline et très élégante.

Le nez est aromatique. Dans un premier temps, il s'exprime avec délicatesse sur les agrumes, les amandes et la minéralité. À l'aération, il gagne en profondeur. Arômes de fruits secs, de noyau d'abricots et de crème fraîche lui apportent de l'étoffe. L'expression reste fraîche, mais devient plus complexe. Après dix minutes dans la flûte, la pomme, le beurre frais et quelques notes floraux, confirment la bonne tenue de ce vin, en tout début de maturité, mais encore plein de jeunesse. À ce propos la « tenue à l'air », après trente minutes dans le verre, est excellente, le vin ne faiblit pas (arômes de citrons et de blé).

L'attaque en bouche est précise, assez pointue, avec une impression « croquante », liée à l'effervescence. Ensuite le corps du vin se manifeste. Gras et alcool sont toujours accompagnés par l'effervescence et l'acidité. Il s'agit d'un vin complet dont on devine à peine le dosage en milieu de bouche. Large et tendu, il va s'allonger jusqu'à la finale avec harmonie en proposant une texture assez ferme, empreinte de fraîcheur et de minéralité.

La finale est le prolongement exact de l'impression laissée par la bouche. Harmonieuse et très longue (plus de 8 secondes de persistance), elle propose avec rythme une minéralité et une fraîcheur citronnée et ponctue la dégustation de façon limpide et pure.

Cette Cuvée PRESTIGE est à point aujourd'hui, mais montre un potentiel de conservation indéniable. Dynamique, élégante, persistante, laissez-la vivre dans une flûte assez ample, à 10 degrés de température environ.

La Cuvée Prestige sera la bienvenue au moment de l'apéritif. Si vous choisissez de la servir à table, optez pour les produits de la mer comme les poissons grillés, les terrines de poisson, les huîtres chaudes.

Recherchez l'accord avec les mets de textures fermes, avec un bon niveau de sel.




CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE