



MILLESIME 2012

Assemblage : 50 % PN / 35 % CH / 15 % PM

Dosage : 6 g/l

Analyse visuelle

Le millésime 2012 présente une robe lumineuse. L'effervescence, alerte et fine, nourri un petit cordon de mousse bien blanc. Cette présentation annonce la maturité du vin, mais aussi son potentiel.

Analyse olfactive

L'expression olfactive est profonde et noble. Elle nous propose des arômes de fleurs blanches, de mandarine et citron confits, d'épices tel que le poivre blanc ou encore la noix de muscade. A l'aération, l'expression évolue lentement vers des notes légèrement toastées et vanillées.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et dynamique avec une belle acidité qui donne son rythme à la dégustation. Puis apparaissent des notes de tarte aux mirabelles, ou encore de noisettes vertes et d'amandes.

Finale

La finale est vive, salivante et parfaitement mariée à la salinité, elle s'évanouit sur une sensation délicatement calcaire.

Verdict

Ce millésime 2012, issu d'une vendange de faible rendement mais exceptionnellement qualitative, est comparable à la typicité des années 1989 et 2002. Il saura séduire de nombreux palais de par son bel équilibre.

Service et accords gastronomiques

Notre Millésimé introduira parfaitement vos dîners raffinés à base de produits de la mer tels que les écrevisses ou les noix de saint Jacques. Il sera aussi s'accorder avec des plats type sauté de veau.