

Secret d'initié


CHAMPAGNE
WARNET
— ★ ★ ★ ★ ★ —



Assemblage

Cette cuvée vieillit plus d'un an en fut de chêne, et complexifie la gamme aromatique de nos cuvées 100% chardonnay.

Le contact de l'air et du bois permet d'ajouter aux arômes de fleurs et de fruits du Chardonnay des notes soutenues de noisettes grillées et de vanille qui tapissent le palais.

Assemblage: Récolte 2011: 12%
Récolte 2012: 33%
Récolte 2013: 55%

Vinification

Débourbage naturel,
Fermentation alcoolique spontanée de 12 jours,
Fermentation malolactique naturelle et complète,
Vieillessement 1 an en fût de chêne
Tirage: 20/06/2014
Remuage manuel de 4 à 5 semaines,
Dégorgement: 14/05/2022
Dosage inférieur 0g/l.

Dégustation

La robe :

Couleur or jaune pâle à reflet jaune soutenu. Bulles fines et collerette délicate. Aspect lumineux et fluide.

L'olfactif :

Vanille, noisette grillée, fleurs séchées, note de curry, amande douce, caramel au lait, fleur d'aubépine, brioche toastée

Le palais :

Attaque riche et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et enrobée soutenue par une acidité citronnée intégrée. Milieu de bouche orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. Ensemble finement cousu au passage sous bois qui permet de faire respirer le vin en lui donnant plus d'envergure tactile tout en maintenant la tension citronnée et minérale. En fin de bouche, on découvre une belle longueur minérale reflétant toute l'expression de son terroir.

Accords:

Concentré, ce pur chardonnay vous accompagnera parfaitement avec un filet de turbot et sa purée crémeuse de panais au thym citron. Il trouvera sa place avec un suprême de pintade aux girolles et ses légumes de saison glacés.

www.champagne-warnet.fr