



Cuvée Brut Millésimé 2012 Magnum



ÉLABORATION

Assemblage : Chardonnay 65 % - Pinot Noir 20 % - Pinot Meunier 15 %

Dosage : 8 g/L

Alcool : 12,5 %

Vieillessement : 11 ans

DÉGUSTATION



Lumineuse et cristalline, ce millésime évoque la fraîcheur et la sérénité. L'effervescence, calme, fine et régulière, alimente un petit cordon de mousse.



Il suggère tout d'abord les fruits jaunes dotés d'une pointe d'exotisme (pêche jeune, mangue) et l'amande grillée. Ce fruité est rapidement agrémenté de notes finement épicées (thym, poivre blanc) et de pâtes à gaufre. En notes de fond apparaissent le miel, les fruits compotés et la noisette.



Large et agréable. Immédiatement la sensation est crémeuse et vineuse. L'équilibre naturel du vin, et la « patine » liée au vieillissement, fondent la cuvée en une belle harmonie. Effervescence et dosage en liqueur viennent délicatement tutoyer l'acidité et la consistance du millésime. L'ensemble produits une texture caressante et chaleureuse qui pourrait évoquer le cachemire.

ACCORDS METS & VINS

A table, proposez-lui la compagnie de mets nobles à la chair délicate (bar, maigre, cabillaud, filet de veau ou poularde...) avec un jus de cuisson, et en écartant pour l'accompagnement les végétaux et les racines, afin de ne pas déséquilibrer l'ensemble.

SERVICE

- ✦ Au réfrigérateur minimum 4 heures avant dégustation.
- ✦ Verrerie : servir dans une très grande flûte.

Depuis 1864, la Maison Alfred Gratien élabore à Epernay des champagnes d'exception dans le plus pur respect des traditions et du savoir-faire artisanal, transmis de génération en génération par la famille Jaeger, chefs de cave de père en fils depuis plus de 100 ans. Outre une sélection rigoureuse des raisins et le choix d'un élevage sous-bois en petits fûts de chêne de 228 litres, les cuvées de la maison Alfred Gratien ne subissent pas de fermentation malolactique. Un choix qui permet de préserver la nature du raisin et la personnalité du terroir.

