La Signature

CHAMPAGNE
WARNET

Assemblage

UNE PARCELLE - UNE ANNÉE - UN VIGNERON

Chaque année, notre parcelle la plus âgé (1951) permet à notre vigneron, seul, d'élaborer une cuvée reflétant exclusivement son savoir-faire et sa philosophie ainsi que la minéralité particulière de notre terroir.

Vinification

Année de récolte: 2013
Débourbage naturel ,
Fermentation alcoolique spontanée de 12 jours,
Fermentation malolactique naturelle et complète ,
Tirage: 20/06/2017
Remuage manuel de 4 à 5 semaines,
Dégorgement: 14/05/2022
Dosage inferieur 3g/l.

Dégustation

La robe :
Couleur or jaune à reflet jaune citronné, bulles très fines et collerette délicate, aspect lumineux et très fluide.

L'olfactif :
Zeste de citron, pain d'épice, craie iodée, abricot sec, acacia, amande émondée, pêche blanche.

Le palais :
Attaque riche et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Sa richesse basée sur des vieux chardonnay, révèle une élégante harmonie des saveurs entre les fruits confits et le pain d'épice. Riche en sucre et en acides, ce vin se révèle d'une grande finesse, porté par ses bulles aux arômes subtils qui caressent le palais. Sa matière et sa présence sont remarquables jusque dans une finale longue et minérale.

Accord :
Ce blanc de blancs de belle facture s'accordera aussi bien avec des toasts au caviar et autres oeufs de poissons , un homard des truffes, qu'une omelette norvégienne.

www.champagne-warnet.fr