La Réserve

CHAMPAGNE
WARNET
★★★★★★

Assemblage

Ce blanc de blancs de caractère est un assemblage de vins de réserve.
Vin mature, son faible dosage lui permet de refléter tous les caractères charmeurs de notre terroir si prestigieux.

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

Vinification

Débourbage naturel,
Fermentation alcoolique spontanée de 12 jours,
Fermentation malolactique naturelle et complète,
Tirage: 03/07/2015
Remuage manuel de 4 à 5 semaines,
Dégorgement: 14/05/2022
Dosage inferieur 3g/l.

Dégustation

La robe :
Couleur jaune doré à reflet jaune vert brillant, bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et assez fluide

L'olfactif :
Ananas, miel d'acacia, craie iodée, menthe poivrée, réglisse Carensac, citron, pêche de vigne, amande grillée, fleurs séchées

Le palais :
Attaque nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et croquante soulignée par une acidité tendue. Milieu de bouche orchestré par une minéralité crayeuse qui profère de la franchise, de l'allonge au palais et de la résonance fruitée. Le palais vibre par la tension citronnée sur fond de calcaire iodé très pur. Un chardonnay épuré d'une maturité remarquable.

Accords :
Champagne de tous les instants , ce blanc de blancs accompagnera aussi bien vos crustacés (tartare d'huitre au fruit de la passion) un poisson cuisiné (Saint Jacques accompagnées d' un double carpaccio mangue) que vos apéritifs.

www.champagne-warnet.fr