

TARIFS 2012



CHAMPAGNE

PHILIPPE GAMET



| MARDEUIL |

Nouvelles **cuvées**



Le millésime 2008 sort cette année !

En 2008, l'été fût peu ensoleillé mais relativement sec donc favorable à un développement des raisins sans présence de pourriture. Le degré moyen du sucre était de 10 degré avec des niveaux d'acidité assez élevés, des paramètres qui laissaient espérer une belle qualité ! Les raisins étaient parfaitement sains avec une superbe maturité, des sensations de fraîcheur qui nous indiquent que nous nous trouvons devant un parfait millésime !

La cuvée MILLESIME 2008 :

Cépages : Pinot Meunier 50% Pinot Noir 50%

Crus : Fleury la rivière

Commentaires de Dégustation : A l'œil, l'effervescence est fine et persistante, le vin est brillant d'un jaune léger à reflets dorés. Le nez est expressif sur des arômes de fruits mûrs presque confits. Il révèle des notes de réglisse, mentholés, grillés, minérales (silex), délicates et complexes. En bouche, l'attaque est élégante et fine, le vin bien équilibré, ample, il dégage des notes fruitées et grillées. En finale, il ressort des notes de fruits jaunes, orange légèrement citronnée ce qui lui apporte une bonne longueur. Cette Cuvée « haut de gamme » vous accompagnera dans tous les grands moments de votre vie !

La Cuvée **CARACTÈRES**

La cuvée Caractères est une Solera c'est-à-dire : La Solera est un système de vieillissement du vin en barrique.

Le système de la solera est souvent une véritable pyramide de fûts : le plus ancien vin est en dessous et le plus récent sur le dessus. Le premier niveau, au sol, est nommé SOLERA ; c'est une partie de ce vin qui sera destiné à être mis en bouteille. À mesure que l'on tire une certaine quantité de vin du fût inférieur, une quantité équivalente s'écoule du fût immédiatement au-dessus et remplace le vin qui a été tiré, et ainsi de suite jusqu'au niveau supérieur qui est rempli avec du vin de l'année. Avec ce système, les producteurs peuvent offrir un vin non millésimé, mature et complexe dont le goût est homogène année après année.

Commentaires de dégustation :

Œil : Vin brillant. Or pâle avec de légers reflets verts. Fine effervescence continue laissant apparaître une collerette délicate et persistante.

Nez : Nez délicat et fin qui s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, d'épices (pain d'épices), d'écorce d'orange et de la minéralité.

Bouche : Attaque franche et distinguée. Vin équilibré, de belle maturité, belle expression aromatique sur des notes de fruits blancs, d'agrumes (citron vert) et finement épicés. La finale sur des arômes d'herbe sèche mêlée à une belle fraîcheur procure à ce vin une belle longueur.

Conclusion : Un vin harmonieux plein de **caractères**.



Gamet

