

CHAMPAGNE

Michel Decotte



Champagne Soléra Cuve 24

Grand cru Extra Brut - 100% Pinot Noir

100% vin de cuve n°24

Solera de 2006 à 2016

36 mois de vieillissement

Importantes caractéristiques

Dosage : 2 gr/bouteille

Titre alcoolique : 11.7-12.5 (Valeurs moyennes)

SO2 total en mg/l : 30 à 50

SO2 libre en gr/l : inférieur à 10

Voir

La robe jaune paille annonce un certain classicisme. L'effervescence extrêmement fine scintille de toute part et donne à l'ensemble un caractère de noblesse.

La présentation visuelle est sophistiquée.

Sentir

Le premier nez est très ouvert et évolutif. Nous sommes à la fin du printemps, le citron confit et la mangue sont décorés de fleurs jaunes et d'herbes sèches. L'expression est exotique et les fruits sont à point. Après une longue aération, le vin poursuit son évolution. Il nous offre au passage quelques notes de tisanes et d'épices.

Il s'agit d'un nez charmeur, frais et profond à la fois.

Goûter

L'attaque est souple et tendre puis la bouche se révèle pleine et aromatique. L'ensemble est très fondu, acidité et effervescence s'effacent pour laisser s'épanouir le volume et le dosage de la cuvée. Il se dégage un sentiment de rondeur, de chaleur et de souplesse sur un fond aromatique rappelant l'amande et la praline. La texture de velours caresse le palais.

La finale est souple et longue (8 secondes de persistance). Elle se révèle aussi légèrement crayeuse.

Cette cuvée « Solera cuve 24 » présente un style original. Son équilibre gustatif, sa texture épaisse et lisse, ses arômes évolutifs, ne manqueront pas de plaire au plus grand nombre. Ce Champagne attirera la conversation à lui.

Ne pas « frapper » à la glace ce vin de Champagne, mais le laisser s'exprimer à une température de 10 à 12°C. Prévoyez aussi une flûte bien galbée qui permettra une meilleure aération.

A table, les quenelles, les poissons tendres en sauce (sole, limande), les ravioles, seront de bons compagnons.

