

CHAMPAGNE

MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE



Champagne Ambre Rosé Millésime 2013

Grand Cru - 44% Pinot Noir - 50% Chardonnay - 6% de rouge de macération
100% vin de cuve
à partir de 70 mois de vieillissement

Importantes caractéristiques (Valeurs moyennes)

Dosage : 5 gr/bouteille

Titre alcoolique : 11.7-12.5

SO2 total en mg/l : 30 à 50

SO2 libre en gr/l : inférieur à 10

Voir

Cette cuvée porte bien son nom. La robe est ambrée, nuancée de reflets orangés. L'effervescence est abondante et rapide. Elle alimente un petit cordon de mousse en surface. La présentation générale de ce rosé est appétissante.

Sentir

Le premier nez est rare et gourmand à la fois ; il mêle le safran et l'orange sur un fond de fruits délicats (framboise). Après aération le fruité paraît plus mûr (mirabelle, alcool de prune), la fibre animale du pinot se manifeste (jambon cru) ainsi que quelques épices (poivre blanc).
Il s'agit d'un nez complexe et estival qui annonce un vin charnu et gourmand.

Goûter

L'attaque en bouche est harmonieuse et s'ouvre sur un vin ample et volumineux. Cette vinosité, accompagnée par le dosage en liqueur, tient l'effervescence en retrait. Cette dernière est fondue dans le corps du vin et l'ensemble génère un sentiment de tendreté parfumé de fruits blancs. La seconde << moitié de bouche >> est plus corsée et laisse s'exprimer le fruité du pinot noir ainsi que sa fraîcheur.

La finale est aromatique et longue (7 à 8 secondes de persistance). Acidulée, elle révèle des arômes de fleurs séchées et s'éteint avec douceur dans l'élégance de la craie.

Cette cuvée << Ambre rosé >> est une vraie réussite dans un style de champagne rosé ambitieux, vineux et gastronomique. Sans excès, elle sait mettre en valeur les qualités de ses origines. Vinosité, complexité, ampleur, gourmandise font de ce Champagne un bon compagnon pour un dîner près de la cheminée.

À servir autour de 10 degrés de température dans une flûte au gobelet bien galbé. Sa puissance et sa distinction permettront des accords avec les charcuteries les plus nobles (jambons crus par exemple), les viandes les plus tendres et les fromages de chèvre frais.

