



TERRE DE MAILLY

CUVÉE SANS DOSAGE

Un champagne non dosé, pour la pur expression du Pinot Noir, dans la complexité venant de son vieillissement en cave. La Signature de la Maison Decotte-Augé L'équilibre & L'excellence.

IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES

Cépage : 100 % Pinot Noir de Mailly-Champagne

Dosage : 0g / bouteille

Titre alcoolique : 12°C

FML réalisée : SO2 total en mg /l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

Vieillessement : Dans nos caves 12 mètres de profondeur, avec une température située entre 9 et 10°C

Vendange : 2016

ASSEMBLAGE :

D'un bel or foncé, ce champagne présente une effervescence particulièrement active, de très nombreux trains de fines bulles formant un fin cordon.

NOTE DE DÉGUSTATION

Oeil : Sa robe est brillante, d'un jaune doré lumineux. Les bulles sont nombreuses, vives, formant un fin cordon à la surface du vin.

Nez : Le nez est puissant, des arômes de fruits des bois laissent rapidement place à des senteurs prononcées de noisettes, de figes séchées et de raisins secs. Une touche finale pâtissière, de brioche dorée, apportant de la douceur.

Bouche : L'attaque est encore très vive malgré le vieillissement en cave de cette cuvée. Une sensation minérale, crayeuse, accompagne la dégustation. Framboises, Groseilles, mais surtout un goût prononcé de pamplemousse rose qui nous amène jusqu'à la finale et persiste longtemps sur la langue avec des notes d'amertume. Un champagne non dosé, pour la pure expression du Pinot Noir, dans la complexité venant avec son vieillissement en cave.

ACCORD METS ET VIN

A déguster avec des cailles rôties aux morilles, au moment du fromage avec un chaource, ou en dégustation avec un chocolat 80 à 90 % de cacao.



C H A M P A G N E
DECOTTE-AUGÉ
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE
Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr
<http://www.champagne-decotte-auge.com>