CHAMPAGNE
PRESTIGE
DES SACRES

Janvry - Reims - France

Cuvée Grenat
Millésime 2013

Soyeuse - Pure - Fruitée

Cépages
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Caractéristiques Techniques

100% de l'année 2013
Dosage : 9,9 g/l
Temps de vieillissement en caves :
plus de 5 ans
Temps de repos après dégorgement :
6 mois

Œil
La robe de la Cuvée Grenat 2013 propose de beaux reflets verts et argentés. Les trains de bulles produisent une effervescence calme et régulière. La présentation générale de cette cuvée évoque la fraîcheur, avec un certain classicisme.

Nez
Le premier nez est délicat. Il exprime de belles notes de pomme granny, d'amande, de peau de pamplemousse et de feuillage. Un sentiment printanier s'affirme avec une pointe de vétiver et de fougère en fleur, puis le miel commence à apparaître. Il s'agit d'un nez subtil, nuancé, et encore adolescent.

Bouche
L'attaque en bouche est riche et caressante. Après cette entame confortable, l'acidité et l'effervescence apportent de la fraîcheur et du rythme. Le corps du vin et le dosage en liqueur génèrent une sensation volumineuse et habillent l'ensemble d'une jolie consistance. L'équilibre produit ainsi une texture soyeuse et suggère la pureté. Les arômes de bouche révèlent le tilleul, la poire crassane, les algues marines et accompagnent une sensation calcaire très élégante.

La finale est riche et longue sur l'iode, le fumé. Elle laisse une sensation légèrement saline et ponctue la dégustation par une pointe acidulée.

Suggestions de dégustation
La Cuvée Grenat 2013 est à servir dans une flûte bien galbée à 9-10 degrés pour en apprécier toute la richesse et la complexité. Ce Champagne se plaira en compagnie de mets de texture soyeuse et plutôt tournés vers la mer. Il accompagnera ainsi tout aussi bien une poêlée de saint Jacques, des langoustines à la plancha, un mi-cuit de thon au sésame que les meilleurs fromages de chèvre (Selle-sur-Cher, Valençay, Pouligny-saint-Pierre) ou des copeaux de parmesan affiné.

Le mot du Chef de Cave
« La Cuvée Grenat 2013 s'exprime avec harmonie tout en restituant le millésime qu'elle représente. Ses nuances fruitées et sapides incarnent l'aboutissement d'un millésime révélé à sa juste qualité. »
Jean-Christophe Lenfant

Cuvée disponible en bouteille et en magnum.

CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES – Rue de Germigny – 51390 JANVRY – France
WWW.CHAMPAGNE-PRESTIGEDESSACRES.COM