



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

LE MESNIL *Millésime 2008* Grand Cru

Un Champagne de Charme

Vendanges

L'hiver a été froid sans être glacial. Les températures peuvent être considérées comme fraîches, par rapport aux dix dernières années. Mais, à la faveur d'un vent du nord est, le soleil fut présent avant et pendant la récolte. Des conditions qui contribuèrent à une maturité lente des raisins et qui donnèrent naissance à un très bon équilibre entre fraîcheur et complexité des saveurs.

Terroir

C'est au cœur de la Côte des Blancs, là où le Chardonnay s'exprime avec tant de finesse et de subtilité sur les sols calcaires que nous choisissons nos meilleures parcelles pour élaborer notre Millésime 2008. Le cœur du terroir du Mesnil Sur Oger est un jardin composé d'une mosaïque de petites parcelles de vignes. Une fine sélection de celles-ci nous permet d'élaborer un Champagne d'une grande richesse aromatique.

Elaboration

100% Chardonnay – Dosage 7 à 8g

Ce vin est vinifié 7 mois sous bois sur lie dans des barriques de 225 litres avec bâtonnage.

Pas de fermentation malolactique.

Style

Une palette aromatique complexe composée de fleurs blanches et de fruits frais. La bouche est fraîche, équilibrée, longue avec une belle minéralité. Une bouteille et une année avec un très beau potentiel de garde.

Accord des mets

Cette complexité aromatique et cette fraîcheur lui permettent de se placer idéalement à l'apéritif. Mais, il pourra aussi parfaitement être dégusté en début de repas sur un met léger et frais.

