



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

EXTRA BRUT *Millésime 2007* Grand Cru

Un Champagne d'Expression

Vendanges

Après un hiver doux, la végétation démarre exceptionnellement tôt. Le soleil et la chaleur inhabituels d'avril accélèrent encore la précocité de la vigne. La date d'ouverture des vendanges compte parmi les plus précoces après celles de 2003, 1976 et 1893.

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 Extra-Brut 2007.

Elaboration

100% Chardonnay – Dosage 4 à 5g.

Ce vin est vinifié 7 mois sous bois sur lie dans des barriques de 225 litres avec bâtonnage. Un dosage très faible laisse apparaître toute la pureté de ce Champagne et permet de refléter le terroir d'exception du Mesnil sur Oger.

Pas de fermentation malolactique

Style

Robe or clair. Nez épanoui aux notes de brioche, de pain d'épices, arrière-plan minéral. La bouche séduit par son ampleur, sa fraîcheur mais aussi son fondu. Les arômes s'expriment avec netteté et persistance.

Accord des mets

La droiture et la minéralité de cet Extra-Brut s'exprimeront parfaitement avec le côté iodé des fruits de mer ou du poisson. Ce Champagne vous apportera également une sensation de grande fraîcheur lors d'un été très chaud.

