



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

LE MESNIL *Millésime 2004*

Grand Cru

Un Champagne de Charme

Vendanges

Après le record des températures, la nature a été généreuse en quantité, ce qui nous a permis de faire un tri sélectif, et généreuse en qualité. En effet, les Chardonnays sont une grande réussite : complexes, équilibrés et longs avec une finale fraîche et tonique. La date d'ouverture des vendanges se situe autour du 25 septembre sous un très beau soleil.

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 2004. 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

Alliance de fraîcheur, de vinosité et de puissance. Le Millésime 2004 est un Champagne de caractère qui ne suit pas les aléas de la mode. Le nez est tamisé et terrien, sur le champignon, les épices, les notes briochées et toastées très fondues. La bouche nous susurre à l'oreille sa relation intense avec son terroir.

Accord des mets

La structure et la matière de ce Champagne se marient très bien avec un partenaire original comme le fromage, type comté ou parmesan.

