



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

PAULINE

Un Champagne de Sensualité

Vendanges

L'hiver a semblé interminable, les températures basses ont souvent été accompagnées de neige et l'impression d'été fut de courte durée. Pour résumer, des conditions climatiques difficiles en 2010. Et pourtant, les commentaires concernant cette année sont bons d'un point de vue qualitatif.

Terroir

Deux types de raisins et donc deux terroirs. Un terroir calcaire, crayeux pour le Chardonnay. Et un terroir argileux calcaire avec une exposition plein sud pour le Pinot Meunier.

Elaboration

70% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - Dosage 8 à 9g
Un assemblage qui associe la rondeur et le fruité du Pinot Meunier à la fraîcheur et à la finesse du Chardonnay, fil conducteur de tous nos assemblages.

Style

Robe or clair. Nez expressif au fruité friand, chair de poire, mirabelle. Une bouche mûre aux arômes marqués, assez vineuse, équilibrée par une touche de fraîcheur.

Accord des mets

On appréciera parfaitement la Cuvée Pauline lors d'un repas. Mais, le style fruité friand de ce Champagne s'accordera également très bien avec un mets sucré.

