

C H A M P A G N E



MATER & FILII

Cuvée dégustation

Fiche de présentation et de dégustation



I. Composition et dosage de la Cuvée DÉGUSTATION :

(Vendanges 2015, mise en bouteille 2016)

- **Cépages :**
 - Pinot noir : 50 %
 - Chardonnay : 50 %
 - dont vins de réserve : 50 %
- **Dosage :**
 - Brut : 0,7 g/l

II. Caractéristiques de l'année 2015 :

- **Météorologie :**

L'automne 2014 fût très doux, très peu de gel et cumuls de pluie très importants. Un hiver normal et doux excepté un petit de coup de froid début février. Après un mois d'avril pluvieux, une certaine sécheresse s'est installée à partir de la mi-mai et a perduré jusqu'au milieu du mois d'août. Première quinzaine d'août, grand beau temps, températures élevées et très peu de pluie. La deuxième quinzaine d'août fût plus fraîche et très arrosée.
- **Accidents physiologiques et maladies :**

Absence de mildiou, forte pression d'oïdium mais bien maîtrisée et le botrytis fût aux abonnés absents.
- **Vendange 2015 :**

Belle récolte, commencée début septembre, avec des poids moyens inférieurs à la moyenne décennale. Année de millésime.



Champagne Mater & Filii - 4, rue du Maréchal Foch, 51700 DORMANS - champagne@materetfilii.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

C H A M P A G N E



MATER & FILII

Cuvée dégustation

Fiche de présentation et de dégustation

III. Dégustation :

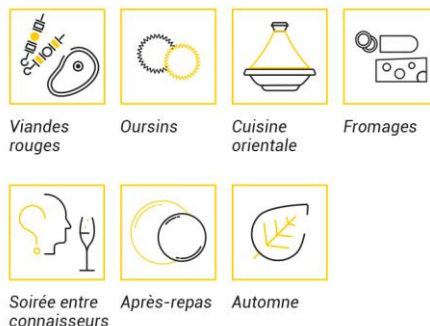
- **Aspect visuel :**
Jaune citron avec des reflets brillants
- **Aspect olfactif :**
Le nez est floral, on trouve aussi des fruits jaunes, de la pêche de vigne et des agrumes.
- **Aspect gustatif :**
L'attaque est vive et équilibrée, belle onctuosité et de la matière en bouche.

IV. Analyses :

- Titre alcoométrique (% vol) : 12,70
 - Sucres totaux (g/l) : 9,20
 - Acidité totale (g/l H₂ SO₄) : 4,50
 - Acidité volatile (g/l H₂ SO₄) : 0,32
 - SO₂ (mg/l) Libre : ND
 - SO₂ (mg/l) Total : 46
 - pH : 3,06
 - Pression à 20 degrés (100 k.Pa) : 6,40
 - Acide malique : < 0,40
-
- Date de l'analyse : 1^{er} juin 2018

V. Accord mets et champagne :

Complice idéale de vos moments de convivialité, vos apéritifs, cette cuvée accompagnera harmonieusement verrines, plats iodés, viandes rouges, fruits frais... mais également vos soirées dansantes et vos mets d'automne.



Retrouvez plus de suggestions, d'accords avec cette cuvée sur notre site internet :
www.materetfilii.fr/nos-cuvees/accords-champagne

Pour l'apprécier pleinement, je vous conseille de le servir frais, entre 8° et 10°C.

