

C H A M P A G N E



MATER & FILII

## Cuvée symphonie

Fiche de présentation et de dégustation



### I. Composition de la Cuvée SYMPHONIE (Vendanges 2014, mise en bouteille 2015) :

- **Cépages (rosé d'assemblage) :**
  - Vin blanc issus de raisins rouges : 80 %
    - Dont pinot meunier : 94 %
    - Dont pinot noir : 6 %
  - Coteaux champenois : 20 %
- **Dosage :**
  - Brut : 7 g/l

### II. Caractéristiques de l'année 2014 :

- **Météorologie :**

Les saisons d'automne et d'hiver sont très douces et pluvieuses, suivies d'un magnifique printemps, sec, doux et ensoleillé, sans gelées conséquentes. Les mois de juillet et août sont excessivement pluvieux puis une fin d'été inespérée. Au mois de septembre vient s'installer un temps chaud, ensoleillé et surtout... très sec, conditions très favorables à la maturation du raisin.
- **Accidents physiologiques et maladies :**

Absence de pourriture grise, de mildiou et d'oïdium mais une arrivée exceptionnelle en Champagne d'une drosophile suzukii qui anime la fin de campagne.
- **Vendange 2014 :**

Belle récolte, qui se classe dans le trio de tête des années à poids de grappes les plus élevés.



### III. Dégustation :

- **Aspect visuel :**

Couleur vieux rose avec des reflets orangés

- **Aspect olfactif :**

Le nez est discret sur les fruits rouges avec une pointe de minéralité

- **Aspect gustatif :**

L'attaque est ciselée avec un bel équilibre acidité alcool. La fin de bouche est franche et marqué par la structure. Le vin ne demande qu'à s'ouvrir afin d'exprimer sa puissance aromatique.

### IV. Analyses :

- Titre alcoométrique (% vol) : 12,65
  - Sucres totaux (g/l) : 9,6
  - Acidité totale (g/l H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>) : 4,5
  - Acidité volatile (g/l H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>) : 0,36
  - SO<sub>2</sub> (mg/l) Libre : ND
  - SO<sub>2</sub> (mg/l) Total : 26
  - pH : 3,12
  - Pression à 20 degrés (100 k.Pa) : 6,6
  - Acide malique : <0,40
- 
- Date de l'analyse : 1<sup>er</sup> juin 2018

### V. Accord mets et champagne :

Complice idéale de vos moments de convivialité, cette cuvée accompagnera harmonieusement volailles, desserts, fruits jaunes, viandes rouges et foie gras... mais également vos après-repas.



Volailles



Fruits jaunes



Viandes  
rouges



Desserts



Langouste



Après-repas

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

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

