

C H A M P A G N E



MATER & FILII

Champagnes Mater & Filii / Cuvée CRESCENDO / Fiche de présentation et de dégustation



I. Composition de la Cuvée CRESCENDO (Vendanges 2015, mise en bouteille 2016) :

- **Cépages :**
 - Pinot meunier 2015 (année de millésime) : 80 %
 - Chardonnay 2015 : 5 %
 - Chardonnay de réserve : 15 %
- **Dosage :**
 - Brut (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 coup de froid début février. Après un mois d'avril pluvieux, une certaine sécheresse s'installe à partir de la mi-mai et va perdurer 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 est plus fraîche et très arrosée.

• **Accidents physiologiques et maladies :**

Absence de mildiou, forte pression d'oïdium mais bien maîtrisée et le botrytis est aux abonnés absents.

• **Vendange 2015 :**

Belle récolte commencée début septembre avec des poids moyen inférieur à la moyenne décennale. Année de millésime.



III. Dégustation :

- **Aspect visuel :**

L'effervescence est onctueuse, la couleur est jaune paille avec de jolis et légers reflets verts.

- **Aspect olfactif :**

On retrouve au nez des notes d'agrumes, de pamplemousse, des notes toastées et de pains grillés. La mousse est légère et les bulles fines.

- **Aspect gustatif :**

Ce vin vif est frais et exprime une belle acidité.

IV. Analyses :

- Titre alcoométrique (% vol) : 12,60
 - Sucres totaux (g/l) : 9,7
 - Acidité totale (g/l H₂ SO₄) : 4,50
 - Acidité volatile (g/l H₂ SO₄) : 0,30
 - SO₂ (mg/l) Libre : ND
 - SO₂ (mg/l) Total : 48
 - pH : 3,07
 - Pression à 20 degrés (100 k.Pa) : 6,6
 - Acide malique : <0,40
-
- Date de l'analyse : 01/06/2018

V. Accord mets et champagne :

Complice idéale de vos moments de convivialité, cette cuvée accompagnera harmonieusement écrevisses, amuse-bouches, sauces... mais également vos repas en tête-à-tête, soirées entre amis et vos mets d'été.



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

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

