

C H A M P A G N E

MATER & FILII

Champagnes Mater & Filii / **Cuvée FUT DE CHENE** / Fiche de présentation et de dégustation

I. Composition de la Cuvée FUT DE CHENE (Vendanges 2014, mise en bouteille 2015) :

• **Cépages :**

- Pinot meunier : 100 %
- dont vins de réserve : 14 %

II. Caractéristiques de l'année 2014 :

• **Météorologie :**

Les saisons d'automne et d'hiver sont très douces et pluvieuses suivi 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 :**

Jaune soutenu et doré.

• **Aspect olfactif :**

Légère note de boisée et fumée relevé par des arômes de fruits frais. On découvre aussi des notes épicées (encens).



- **Aspect gustatif :**

La bouche est fruitée et gourmande. On retrouve des notes boisées. Ce vin a un grand potentiel de vieillissement.

IV. Analyses :

- Titre alcoométrique (% vol) : 12,55
 - Sucres totaux (g/l) : 9,5
 - Acidité totale (g/l H₂ SO₄) : 4,4
 - Acidité volatile (g/l H₂ SO₄) : 0,36
 - SO₂ (mg/l) Libre : 3
 - SO₂ (mg/l) Total : 48
 - pH : 3,09
 - Pression à 20 degrés (100 k.Pa) : 7,5
 - Acide malique : traces
-
- Date de l'analyse : 15 juin 2016

V. Accord mets et champagne :

Complice idéale de vos moments de convivialité, cette cuvée accompagnera harmonieusement charcuterie, foie gras, viandes rouges... mais également vos viandes blanches cuisinées à l'orientale, vos brunches, vos fin de soirée et vos mets d'hiver.



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.

