

C H A M P A G N E
MATER & FILII

Cuvée blanc de noirs

Fiche de présentation et de dégustation



I. Composition et dosage de la Cuvée BLANC DE NOIRS (Vendanges 2015, mise en bouteille 2016) :

- **Cépages :**
 - Pinot noir : 100 %
 - dont vins de réserve : 40 %
- **Dosage :**
 - Extra-Brut : 0,3 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 :**

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) : 12,50
 - Sucres totaux (g/l) : 9,40
 - Acidité totale (g/l H₂ SO₄) : 4,60
 - Acidité volatile (g/l H₂ SO₄) : 0,30
 - SO₂ (mg/l) Libre : ND
 - SO₂ (mg/l) Total : 40
 - pH : 2,92
 - Pression à 20 degrés (100 k.Pa) : 5,80
 - 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, poissons à chair blanche, fruits frais... mais également vos soirées dansantes et vos mets de printemps.



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 frais, entre 8° et 10°C.

