



CHAMPAGNE
JANISSON
à VERZENAY



GRAND CRU MILLESIME 2013

Composition :

Assemblage : 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

Dosage : 7 g/l

Villages : Mailly-en-Champagne, Verzy, Verzenay, Villers-Marmery, Ay, Avize, et Mesnil sur Oger.

Dégustation :

A l'œil : une robe or pâle avec des reflets blancs/cristallins et des nuances vertes. Effervescence dynamique et animée par de très fines bulles qui alimentent un petit cordon. Un visuel calme, serein et mesuré.

Au nez : Au premier nez on découvre une bonne intensité, des arômes primaires et secondaires. Arômes d'amandes et de noisettes fraîches. Le second nez présente des arômes de Tabac blond et de fleurs blanches. On retrouve des notes fumées et minérales. Joli nez complexe sur la jeunesse.

En bouche : Bonne intensité, l'attaque est ronde avec de suite une marque d'acidité qui prolonge la bouche.

La finale est équilibrée sur une sensation légèrement acidulé. Texture crémeuse où l'on retrouve beaucoup de fraîcheur avec des arômes de pommes et de noisettes fraîches. La finale est sur une pomme granny smith.

Ce Champagne est à l'aube de sa plénitude. On aime la fraîcheur et la vivacité du vin. On appréciera sa complexité et sa longueur d'ici 3 à 5 ans.