

CHAMPAGNE



Emmanuel COSNARD

Cuvée Transition

TERROIR	Berru
CEPAGES	100 % Chardonnay
MILLÉSIME	2015
VINIFICATION	sous inox
DOSAGE	9 gr/l
TEMPS DE CAVE	4 années minimum
PARTICULARITÉ	Les raisins sont travaillés selon les normes de la viticulture biologique mais n'en ont pas la certification.



La présentation	Alerte et fraîche.
Le nez	Discret, s'exprime avec beaucoup de tact, de fraîcheur et de justesse.
La bouche	Souple et pétulante. Le dosage est en retrait et la texture générale s'exprime avec une certaine fermeté.
La finale	Bien acidulée et minérale, presque tranchante.

Sans compromis, cette cuvée se révèle à la recherche de l'authenticité et de la vérité. L'expression est légère, aérienne, dynamique et minérale. Elle vient à la rencontre du « naturel ».

Un carpaccio de Saint Jacques au vinaigre de Kalamansi ou quelques huîtres « fines de claires » pourront l'accompagner (évitez les huîtres grasses), mais il gagnera à être servi seul et demandera une certaine écoute.

Le projet "viticulture biologique" découle d'un souhait :

Associer la typicité du terroir de Berru (acidité et fraîcheur, légèreté des arômes) avec une conduite culturale certes difficile mais prometteuse. Il en résulte la cuvée Transition.