



# CLOS VILLAGE

MILLÉSIME 2012

Le Clos Village est un Champagne obtenu à partir de cépages aux raisins noirs et aux jus blancs, sur un sol argilo-calcaire, idéalement orienté Nord-Sud, provenant d'une parcelle unique.

La Signature de la Maison Decotte-Augé L'équilibre & L'excellence

## IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES

**Cépage** : Grand Cru 100 % Pinot Noir

**Dosage** : 5g/bouteille

**Titre alcoolique** : Entre 11 et 12°C

**FML réalisée** : SO2 total en mg/l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

**Vieillessement** : Dans nos caves 12 mètres de profondeur, avec une température située entre 9 et 10°C

**Vendange** : 2012, La pureté d'une seule parcelle

## NOTE DE DÉGUSTATION

**Oeil** : Une robe jaune pâle, aux reflets dorés, brillante. Les bulles sont fines et délicates, la mousse est discrète et persistante.

**Nez** : Ce champagne s'ouvre sur un nez élégant, plein de fraîcheur, de parfums de fruits chaire blanche. Les senteurs de poire laissent rapidement place à des notes de maturité autour de la cire d'abeille et du tabac blond.

**Bouche** : En bouche, l'attaque est vive. Une rafraîchissante minéralité nous accompagne tout au long de la dégustation. Laquelle nous révèle des arômes de reine-claude, de miel de fleurs et de pain grillé. Cet élégant ensemble, équilibré entre fraîcheur et maturité, s'achève sur une longue et expressive note finale, portée par la minéralité de ce millésime, et relevée d'une très légère touche de cannelle.

## ACCORD METS ET VIN

Un pinot noir à sa plénitude, pour accompagner chaque instant d'un repas : oeuf cocotte truffé et jambon Ibaïma, ballotine de lapin accompagné de carottes au cumin, un camembert de Normandie. ou au dessert avec un gâteau aux noix.

Pour les amateurs de cigares, un Pitbull Carlito de Nicaragua



C H A M P A G N E  
DECOTTE-AUGÉ  
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE

Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr

<http://www.champagne-decotte-auge.com>