

GUIDE DES VINS DVE DIPLOME D'EXCELLENCE

DÉCERNÉ AU **CHAMPAGNE PIERRE PINARD** POUR SON :

A.O.P. Champagne Brut

Cuvée Fûts de Chêne

Cette cuvée a été dégustée avec succès pour le Guide des Vins DVE de Printemps 2017 par notre comité de dégustation et a été sélectionnée pour ses qualités gustatives.

A obtenu la cotation de :

92/100



Commentaire du GUIDE D.V.E.

Robe jaune paille avec des nuances dorées, limpide et brillante; belle effervescence avec des bulles fines qui forment un fin cordon sur le disque. Le nez est riche, il développe des notes sur le chausson aux pommes, sur les fruits secs (noisette et amande douce) viennent ensuite des touches de croissants chauds et de viennoiserie. L'aération ajoute des notes florales et miellées (acacia) et des fragrances plus orientales (datte, figue et cornes de gazelle). Très belle bouche fine, qui combine d'un côté de la vinosité et un caractère mature à une fraîcheur ciselée qui porte cette cuvée avec élégance tout au long de la bouche. On apprécie également sa bulle délicate qui renforce ce sentiment de légèreté. C'est à la fois enveloppant, complexe, épanoui et très réactif. Cette cuvée avec son ossature est à réserver plutôt pour la table ; très belle persistance sur des notes d'agrumes confits, de fruits secs, des notes toastées et grillées.

L'avis de Dis : « Vins » Editions :

Champagne racé et complet dont on apprécie sa palette aromatique très étendue.

Accord Mets & Vin :

Suprême de volaille, sauce foie gras ou pavé de lotte cuit en papillote.

Décerné par Eric GIRARD du Guide DVE le mardi 25 avril 2017 à Clamart