

MICHEL
GENET
CHAMPAGNE

MANUFACTUREURS DE GRANDS CRUS



AUTHOR 2012

Ce Grand Cru Millésimé signe la singularité d'une année d'exception sublimée par le savoir-faire « fait-main » Michel GENET. Un « auteur » qui est à redécouvrir, de tome en tome, pour suivre l'ouvrage de la Manufacture au fil des années.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Catégorie** : Millésimé - Grand cru
- **Assemblage** : 100 % Chardonnay (Blanc de blancs), de la récolte 2012.
- **Dosage** : 7.5 g/l (Brut)
- **Vinification** : Premier soutirage en janvier, fermentation malolactique à 15 °C. Vieillessement de 7 ans. Sélection parcellaire.

NOTES DE DEGUSTATION

- **Œil** : La robe est jaune or satiné. Une belle effervescence au service avec un joli cordon de mousse.
- **Nez** : Le nez est dense sur un univers de viennoiseries, pain frais, croissant aux amandes. Puis vient l'expression de la maturité avec des notes de fruits confits (ananas et fruits jaunes) et des nuances fumées de tourbe fraîche, de thé, de rhum brun et de tabac. Une complexité digne des vins d'assemblage, une expression inattendue du Chardonnay.
- **Bouche** : La bouche déploie une belle énergie avec une palette aromatique large. La maturité est là avec le thé à la bergamote et une dimension épicée-fruitée sur les agrumes confits (cannelle, girofle, orange, citron jaune et pamplemousse). Des touches de chlorophylle et d'anis rappellent la fraîcheur du Chardonnay.
- **Descripteurs** : Tourbé, épicé, complexe, fruits confits, puissant, chaleureux, fumé, compoté, gourmand, mature, croquant.

CLASSEMENT

- **Type** : Original, vin d'auteur et de table.
- **Dégustateurs** : Grand public, œnophiles, sommellerie.
- **Occasions de dégustation** : Champagne de repas. Petit gibier à plumes aux fruits confits et aux agrumes. Tarte meringuée au thé noir. Tajine de poulet et riz complet safrané. Côte de bœuf grillée. Clémentine pochée sur un gâteau aux biscuits roses.



QUANTITÉS LIMITÉES BOUTEILLES SUR ALLOCATION

29, rue des Partelaines • 51530 CHOUILLY FRANCE
Tél. : 00 33 (0)3 26 55 40 51

champagne.genet.michel@wanadoo.fr • www.michelgenet.com