

- Info Dégustation -

Champagne Voirin Jumel
Propriétaire Récoltant

555 rue de la Libération - 51530 Cramant

Tel : 0033 (0) 3 26 57 55 82 - Fax : 00 33 (0) 3 26 57 56 29

E-mail : info@champagne-voirin-jumel.com

Web : www.champagne-voirin-jumel.com

Notre maison travaille essentiellement en Chardonnay,
mais voici les caractéristiques gustatives des cépages champenois :

	Pinot Meunier	Pinot Noir	Chardonnay
Robe	Jaune pâle, reflet rosé puis nuance de rose / orange. Enfin or rose après vieillissement		Jaune pâle verts puis plus soutenu, enfin or vert à paille
Arômes	Jeune : Fruit rouge, pomme, poire Mâture : Fruits mûrs et cuits, coing, pomme, miel Evolué : Fruits secs, grillés, noix cire, cacao, moka	Jeune : framboise, fraise, violette, églantine Mâture : Fruits rouges et noirs, mûrs et confits, figes marron, muscade Evolué : Fruits secs, pain grillé, figes sèches, confiture, « renarde »	Jeune : Fruits blancs, acacia, agrumes, gingembre. Mâture : Fruits blancs mûrs, abricot, noisette, brioche, vanille, beurre Evolué : Fruits secs, café, cacao, champignons, fleurs séchées « brûlées »
Structure	Souple acidité et vinosité légère	Puissante bonne acidité et forte vinosité	Elancée : forte acidité et vinosité plus ou moins forte en fonction des crus
Evolution	Rapide à consommer jeune	Lente a besoin de 2 ans	Très lente a besoin de 2 ans minimum

NB : Le Pinot Blanc, l'Arbane, le Pinot Gris ou Fromentot et le Petit Meslier sont des cépages rares mais autorisés par l'appellation Champagne