



## CHAMPAGNE SERGE MATHIEU

*Avirey-Lingey*

Attorno a Bar-sur-Seine, a 40 Km a sud-est di Troyes, vi è il vigneto della Cote de Bars. Da ambo i lati della Senna, la vigna si inerpica sui versanti collinari con la migliore esposizione e disegna un paesaggio incantevole, con dolci vallate, composto da un alternarsi di vigne, di foreste e di villaggi armoniosi in cui regna la pietra bianca. Avirey-Lingey è uno di questi paesini. E' il feudo degli champagne Serge Mathieu, azienda a conduzione familiare saldamente legata all'Aube viticola che promuove e preserva tramite grandi scelte etiche ed ecologiche vini di carattere che restituiscono con raffinatezza tutta l'originalità di questi territori.

Si dice spesso che l'abito non fa il monaco. Per quanto riguarda gli Champagne Serge Mathieu non è così. L'impressione di chiarezza e di eleganza sprigionata dalle confezioni, il tocco sofisticato fatto di una cura estrema dei particolari e da un senso innato dell'estetica, si traducono entrambi negli aromi e nei sapori dei vini gamma.



## TRADITION

**Blending** 100% Pinot Noir

**Dosage** Brut - 8,6 gr/l

**Invecchiamento** Minimo 3 anni

Giallo paglierino con riflessi dorati e con abbondante e costante perlage. Sentori fruttati arrivano al naso, ricordando la pesca a polpa gialla, la mandorla, la frutta candita e il pompelmo. In bocca è saporito, delicato e minerale. Buona la persistenza con ritorno dell'agrumato.

Incarna a meraviglia le qualità di fruttato, di pienezza, di eleganza con una struttura al contempo morbida e fresca.

**Temperatura** Servire a 7 - 8 °C

Ideale come aperitivo.

Accompagna antipasti e primi piatti saporiti. Ottimo con i tortellini alla fonduta di porcini.



ChampagneForYou



## EXTRA BRUT

**Blending** 100% Pinot Noir

**Dosage** Brut - 5 gr/l

**Invecchiamento** Minimo 3 anni

Giallo dorato, perlage abbondante e persistente. Sentori floreali e aromi di pesca matura e crostata di pesche. Al sorso è molto minerale, fresco e intenso. Anche la struttura è importante; lunga è la persistenza.

Incarna a meraviglia le qualità di fruttato, di pienezza, di eleganza con una struttura al contempo morbida e fresca.

**Temperatura** Servire a 7 - 8 °C

Ideale come aperitivo.

Ottimo con antipasti d'entrata, carni bianche e pesce. Perfetto con uova e torte salate.

B



ChampagneForYou



## PRESTIGE

**Blending** 25% Chardonnay  
75% Pinot Noir

**Dosage** Brut - 8,6 gr/l

**Invecchiamento** Minimo 4 anni

Alla vista questo champagne rivela una vivacità dai riflessi oro pallido. Le sottili bollicine producono un seducente e persistente perlage.

Fine, delicato, dopo 4 anni di invecchiamento svela un fruttato goloso raffinatissimo. E' il vino più femminile della gamma.

Minimo 48 mesi di permanenza sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement.

**Temperatura** Servire a 7 - 8 °C

Si sposa bene con antipasti d'entrata o con carni bianche e pesce. Buono con il pollo alla crema di funghi.



ChampagneForYou



## BRUT ROSÉ

**Blending** 90% Chardonnay

10% Pinot Noir

**Dosage** Brut - 9,5 gr/l

**Invecchiamento** Minimo 3 anni

È caratterizzato da un bel colore corallo vivo.

Bel perlage. I sentori sono generosi e abbondanti, soprattutto quelli di frutta a bacca rossa e frutti di bosco.

Si percepiscono piacevoli aromi di pane tostato e speziatura.

In bocca è audace e saporito, con una buona persistenza.

**Temperatura** Servire a 7 - 8 °C

Si unisce ad antipasti d'entrata o a carni bianche e pesce.  
Da provare con il prosciutto di Parma.



ChampagneForYou



## SELECT

**Blending** 80% Chardonnay  
20% Pinot Noir

**Dosage** Brut - 8,6 gr/l

**Invecchiamento** Minimo 5 anni

Cuvée speciale, Testa di Cuvée. Poco dosato, mostra molta complessità con le sue qualità di freschezza e di rotondità.

Cristallino, con un perlage fine ed elegante. Rilascia al naso un bouquet straordinario, dove si percepiscono sentori di pane tostato, lieviti, spezie, vaniglia e agrumi. Al palato si ripete, mostrandosi ricco e saporito. Il finale è lungo e persistente.

**Temperatura** Servire a 7 - 8 °C

Si sposa bene con antipasti d'entrata o con carni bianche e pesce. Ottimo con le tartine al formaggio.



ChampagneForYou



## MILLÉSIME 2008

**Blending** 100% Pinot Noir

**Dosage** Brut - 6 gr/l

**Invecchiamento** Minimo 4 anni

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Risultato di una sola annata, è uno Champagne strutturato e solido segnato dal pinot nero che gli comunica vinosità e lunghezza. Traduce tutto il lavoro fatto a monte nel vigneto, poiché soltanto l'uva ricca e concentrata può conferire questa densità e questa struttura a un vino di Champagne.

Giallo chiaro e cristallino, con costante e abbondante perlage. Il naso è deliziato da lieviti, mandorla e nocciola. Al sorso è molto delicato, fa di nuovo sentire i lieviti e la mandorla che si uniscono alla mineralità. Buona la persistenza.

**Temperatura** Servire a 7 - 8 °C

Da stappare insieme ad antipasti d'entrata o con carni bianche e pesce. Perfetto con i crostini con il lardo di Colonnata.



ChampagneForYou