

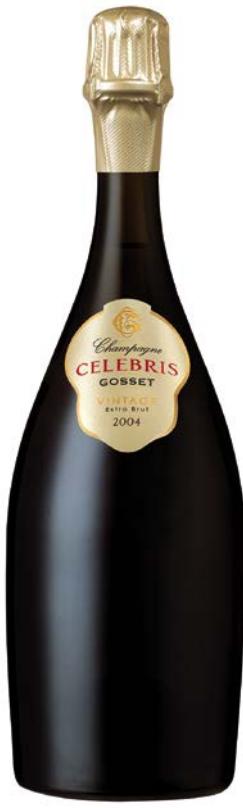


CELEBRIS 2004

VINTAGE EXTRA-BRUT
GAMME CELEBRIS



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



CELEBRIS VINTAGE 2004 extra brut

Architecture / blend :

Chardonnay : 55%

Pinot Noir : 45%

Les crus / the villages :

Chouilly, Cramant, Le Mesnil sur Oger,

Aÿ, Bouzy, Verzy

Sans fermentation malolactique No malolactic fermentation

Temps passé en cave avant dégorgement

Time spent in the cellars before disgorging :

Minimum 10 ans / minimum 10 years

Dosage : extra-brut (5 g/l)

Caractéristique principale : la franchise

A DEGUSTER : entre 10°C et 12°C

DEGUSTATION:

Une robe somptueuse à la teinte jaune pâle étincelante avec des reflets émeraude traduisant une forte proportion de chardonnay.

La bulle est fine s'organisant en un cordon fin et persistant.

La maturité des arômes se traduit par des notes olfactives de frangipane, de tarte Tatin, de miel ou de caramel au beurre salé, rafraîchies par des fragrances de poire, d'ananas ou bien encore d'agrumes à chair jaune tels que le Combava, le Cédrat ou la Limette ...

La bouche, franche et droite d'une tension sans faille s'allonge par des notes salines, voire iodées prenant le relais d'une complexité d'arômes dans lesquels on peut reconnaître la poire Passe-Crassane, le pamplemousse jaune ou encore le citron Yuzu.

La pureté et les arômes de fraîcheur de ce vin en font un compagnon subtil dès aujourd'hui pour lequel la patience après dégorgement révèlera toute sa complexité et sa gourmandise.

L'AVIS D'ODILON DE VARINE, CHEF DE CAVE :

«2004 est un millésime incroyable d'équilibre et de complexité. L'acide malique savamment préservé dans cette cuvée lui donne la fraîcheur et l'élégance des grands vins dont on parlera certainement encore dans plusieurs décennies».

EN ALLIANCE AVEC :

A l'apéritif, c'est un préparateur de palais gourmands qui saura magnifier des plats aux mariages insolites tels que l'agneau de l'Aveyron artichauts calice bourgeon de sapin et fève Tonka, le brie de Meaux à la vanille bourbon...

Main characteristic: open

SERVE: between 10°C and 12°C

TASTING:

An opulent appearance, bright pale gold with emerald green highlights characteristic of wines with a high proportion of Chardonnay.

The bubbles are fine and rise in a thin and persistent ribbon.

The nose has ripe aromas of frangipane, Tarte Tatin, honey or salted butter caramel refreshed by aromas of pear, pineapple or citrus fruits such as kaffir lime, citron and sweet lime.

The palate is open and flawless with salty notes followed by complex aromas reminiscent of pear, grapefruit and yuzu.

This wine's pure and fresh characteristics make it the perfect accompaniment to food but with patience it will reveal all its complexity and richness.

ODILON DE VARINE, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

“The 2004 vintage has incredible balance and complexity. The malic acid, skillfully preserved, gives freshness and elegance to this great wine that will be enjoyed for several decades to come.”

TO PAIR WITH:

A perfect aperitif or with unusual food pairings such as Aveyron lamb, globe artichokes, Tonka beans or Brie de Meaux with vanilla...



- | | |
|-------|--|
| 94 | Michael Edwards in The World of Fine Wines (12/2016) |
| 93 | Decanter (10/2016) |
| 92 | Sommelier (Germany 12/2016) |
| 17,5 | Revue du Vin de France (France 12/2016) |
| 17,5 | Match supplément (France 12/2016) |
| 17/20 | Gault & Millau guide 2017 (France) |

