

# GÉNÉALOGIE

## L'ANNÉE 2012

LE MILLÉSIME 2012 EST À COMPARER AU MILLÉSIME 2008, BIEN QU'UN PEU MOINS HOMOGENE. LA QUALITÉ GLOBALE DES TRAISINS A ÉTÉ TRÈS ÉLEVÉE. QUANT AUX CONDITIONS CLIMATIQUES, L'ANNÉE 2012 A ÉTÉ UNE ANNÉE GLOBALEMENT CHAUDE, MÊME SI DÉBUT FÉVRIER LES TEMPÉRATURES ONT ÉTÉ FROIDES ALLANT JUSQU'À -10°C POUR ENSUITE DEVENIR À LA FIN DE L'HIVER CHAUDES ET SÈCHES. LE PRINTEMPS A ÉTÉ PLUVIEUX ET L'ÉTÉ CHAUD, FAVORISANT LE CHARDONNAY EN ÉQUILIBRANT SON ACIDITÉ AVEC SA MATURITÉ SUCRÉE TENDANT LE POTENTIEL DE CE MILLÉSIME ÉLEVÉ.

DOSAGE : 6 GA  
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% VOL.  
DÉGORGEMENT : SEPTEMBRE 2012  
POTENTIEL DE GARDE : 10 ANS



## DÉGUSTATION ET AROMES

LE VINTAGE 2012 SE DÉVOILE DANS UNE SOLLE ROBE JAUNE PÂLE AUX REFLETS VIEIL OR. DE NOMBREUX TRAINS DE BULLES FINES JOUENT DANS LA LUMIÈRE ET VIENNENT TRESSER UNE RAVISSANTE COURONNE PERSISTANTE.

LE NEZ EST ÉLÉGAN ET COMPLEXE, SIGNE D'UN LONG AFFINEMENT SUR LES NOTES DE BRIOCHES CHAUDES SE MARIENT À LA TARTE TATIN, À LA VANILLE, À LA CONFITURE DE PRUNE JAUNE, AU MIEL D'ACACIA, AU POIVRE BLANC ET AU CÉDRAT.

LA MISE EN BOUCHE EST CRÉMEUSE ET DÉSALTÉRANTE.

LE DOSAGE DE 6G APPORTE UNE SOLLE VINOSITÉ SUR LES AGRUMES MURS, SUR LA PÊCHE BLANCHE AVEC UNE REPRISE DES NOTES TOASTÉES.

SON TERROIR ARGILE CALCAIRE LUI CONFÈRE UNE SOLLE MINÉRALITÉ ET UNE PERSISTANCE AROMATIQUE EXCEPTIONNELLE.

À DÉGUSTER À L'APÉRITIF, AVEC DES CRUSTACÉS, AVEC DES ÉCLATS DE VIEUX PARMESAN, AVEC UN RISOTTO AUX ASPERGES OU AVEC UNE CAILLE FARCIE.



COMTE  
DE MONTAIGNE  
CHAMPAGNE