

# Cuvée Brut Nature

FRAIS, INTENSE, HARMONIEUX

## ASSEMBLAGE

90% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier  
Vins de base : récoltes 2014, 2013  
30% de vins de réserve dont 14% élevés en foudre  
Liqueur d'expédition composée de vins élevés en solera sous bois.

## DÉGUSTATION

De couleur jaune d'or intense, ce champagne révèle un nez expressif et complexe sur des notes de fruits mûrs, de pâtes de fruits et de viennoiseries.

La bouche est riche, longue et harmonieuse, sur des saveurs de fruits rouges, de fruits secs et de vanille.

## VINIFICATION

Pressoir automatique à maie inclinée (Coquard)  
Fermentation en cuves inox thermorégulées

## ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Cette cuvée sera l'accord parfait de vos plateaux de fruits de mer en fin d'année. Elle sera également mise à l'honneur lors d'un apéritif ou autour d'un poisson frais.

## RÉCOMPENSE



Médaille d'Argent au Concours Decanter 2018



2 Étoiles au Guide Hachette des Vins 2019

