

Cuvée Brut Nature

PUR ET MINÉRAL

ASSEMBLAGE

90% Pinot Noir, 10% Meunier
Vendange manuelle
Récolte 2015 assemblée à 30% de vins de réserve
dont 14% élevés en foudre

DÉGUSTATION

De couleur jaune d'or intense, ce champagne révèle un nez expressif et complexe sur des notes de fruits jaunes, de fruits blancs et de vanille.

L'attaque est franche, suivie d'une palette aromatique en parfaite harmonie avec le nez. Une belle expression de notre terroir dans toute sa pureté.

VINIFICATION

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Liqueur d'expédition composée de vins élevés en solera sous bois

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Cette cuvée accompagnera vos apéritifs, vos plateaux de fruits de mer ainsi que des poissons grillés.

